

SOMOS

Año XXXV / No 1956 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Richard Hirano

Hablemos de fútbol

Jefferson Farfán y Roberto Guizasola están en su cancha con el podcast "Enfocados". Conversamos con ellos de la selección peruana, la Copa América y la vida después de colgar los chimpunes.

EL PÚBLICO
ESCOGE ENTRE
42 CATEGORÍAS:
CONOCE A LOS
NOMINADOS A
LOS PREMIOS
SOMOS 2024

CASACOR
REGRESA CON
LAS MEJORES
PROPUESTAS DE
DISEÑO PERUANO

PREMIOS
SOMOS

TÚ PUEDES ELEGIR LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA PERUANA. **VOTA AQUÍ:**





**¡PAPÁ NO NECESITA UNA
MÁQUINA PARA REJUVENECER!
NECESITA A LOS EXPERTOS
EN LÁSER**

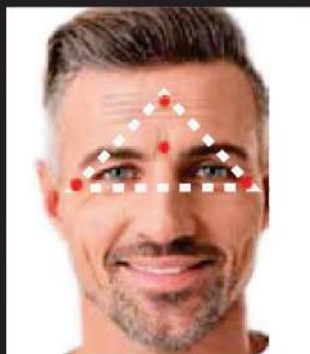
Luméniz
MEDICINA ESTÉTICA LÁSER



**DEPILACIÓN LÁSER
PAPÁ PRO**

DELINEADO DE BARBA
+
DEPILACIÓN LÁSER AXILAS
+
DEPILACIÓN LÁSER CEJAS

1 SESIÓN **s/ 99***



BÓTOX

• ENTRECEJO
• FRENTE
• PATAS DE GALLO
DESAPARECE ARRUGAS
CON RESULTADOS RÁPIDOS
Y DURADEROS

1 ÁREA
DESDE **s/ 250***



**SURCOS
NASOGENIANOS**

ELIMINA RÁPIDAMENTE
LAS ARRUGAS DE TU
ROSTRO

¡PROMOCIONES!



**QUERATOSIS
CON LÁSER**

ELIMINA MANCHAS
ÁSPERAS Y ESCAMOSAS

ÁREA ZONAS LATERALES
DEL ROSTRO

DESDE **s/ 290***



**VITAMINA C EV
+
VELO DE COLÁGENO**

+
PULIDO DE DIAMANTE
RENUOVA Y MEJORA LA CALIDAD
DE TU PIEL

¡A SOLO! **s/ 99***



**LIBERA A PAPÁ DE
ACROCORDONES
CON LÁSER**

5 UNIDADES
s/ 190*



HONGOS EN UÑAS

3 SESIONES
**LÁSER +
FUNGICIDA**

¡A SOLO! **s/ 290***



**BIOESTIMULADOR
CAPILAR
ULTRAMOLECULAR**

FRENA LA CAÍDA DE
CABELLO Y FORTALECELO
INTEGRALMENTE

¡A SOLO! **s/ 290***



**CICATRIZ
QUELOIDE
CON LÁSER**

FACIAL O
CORPORAL

1 SESIÓN DESDE **s/ 60***



**LÁSER PARA
CICATRICES DE ACNÉ**

• LÁSER CO2 +
• LÁSER ERBIUM FRACCIONADO +
• PLASMA RICO EN PLAQUETAS +
• SUBCISIÓN

1 SESIÓN DESDE **s/ 550***



TRÍO FACIAL

LUCE UN ROSTRO RENOVADO

• LIMPIEZA FACIAL +
• PULIDO DE DIAMANTE +
• VELO DE COLÁGENO

¡A SOLO! **s/ 190***



**DESAPARECE
EL ACNÉ DE TU PIEL**

• TRATAMIENTO ACNÉ PLUS +
• LÁSER BACTERICIDA +
• SEBO REGULADOR

1 SESIÓN DESDE **s/ 350***



**BIOESTIMULADOR
DE COLÁGENO**

• RESTITUYE COLÁGENO FACIAL
• REDUCE LA FLACIDEZ
• MEJORA LA APARIENCIA DE LA PIEL
• EFECTO DE LARGA DURACIÓN



**REMUEVE ESE
TATUAJE CON
LÁSER LUM PQX**

SIN DEJAR CICATRIZ

1 SESIÓN DESDE **s/ 90***



**ELIMINA TU
LUNAR
CON LÁSER**

RESULTADOS INMEDIATOS

DESDE **s/ 80***

*SE APLICA CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

*IMÁGENES REFERENCIALES.

*EVALUACIÓN PREVIA.

*PROMOCIONES CON PAGOS EN EFECTIVO.

AV. BENAVIDES 1967 - MIRAFLORES
☎ 986 742 307 / 994 023 520

CORPORACIÓN DE SERVICIOS MEDICO LASER SAC RUC:20550116562

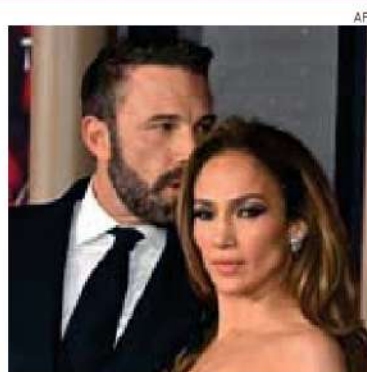
**CONSULTA
MÉDICA GRATIS**

Pasó esta semana

♦♦ **Pide perdón.** El papa Francisco se disculpó este martes por utilizar expresiones homofóbicas durante una reunión privada con obispos, cuyo contenido fue filtrado por la prensa. En esa ocasión el Sumo Pontífice había aconsejado a los religiosos no admitir a candidatos homosexuales en los seminarios, usando una palabra que se considera despectiva hacia la comunidad LGBT.



AFP



AFP

Jugada de Trump

EL EXPRESIDENTE ESTADOUNIDENSE QUIERE BOICOTEAR LA PROYECCIÓN DE LA PELÍCULA "THE APPRENTICE", SOBRE SU JUVENTUD. LA CINTA NO LO DEJARÍA BIEN PARADO E INCLUYE UNA ESCENA DE VIOLACIÓN.



♦♦ **¿Se acabó el amor?** La relación entre las estrellas de Hollywood Jennifer López y Ben Affleck podría estar colapsando, según apunta la prensa de su país. Se les ha visto disgustados en varios eventos, y el lunes el actor fue visto por los paparazzi sin su anillo de bodas.

1.700 millones

DE SOLES FACTURARÍA GAMARRA EN ESTA TEMPORADA OTOÑO-INVIerno GRACIAS AL IMPREVISTO CAMBIO DE CLIMA.

900 mil

SOLICITUDES DE RETIRO DE DINERO DE LOS FONDOS PREVISIONALES DE LAS AFP SE PRESENTARON LA SEMANA PASADA.

282

ACUERDOS DE INDEMNIZACIÓN LOGRÓ LA EMPRESA GESA CON PARTE DE LOS AFECTADOS DEL GRIFO QUE EXPLOSIONÓ EN VILLA MARÍA DEL TRIUNFO.



♦♦ **Victoria animalista.** El Congreso de Colombia aprobó el martes pasado una ley que prohíbe las corridas de toros en el país, con una abrumadora mayoría de 93 votos a favor y solo 2 en contra. Se prohíbe además prácticas como el rejoneo (toreo a caballo) y las novilladas.

“
INTERPONGO DENUNCIA
CONSTITUCIONAL CONTRA
DINA BOLUARTE COMO
PRESUNTA AUTORA
DEL DELITO CONTRA LA
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Juan Carlos Villena
FISCAL DE LA NACIÓN

La cabeza del Ministerio Público denunció a la presidenta por presunto cohecho pasivo por el caso Rolex.



♦♦ **Unas de cal y otras de arena.** El club Universitario de Deportes se coronó ganador local del torneo Apertura, pero sufrió una amarga derrota en la Copa Libertadores tres días después. El equipo ecuatoriano LDU Quito los sacó del torneo por dos goles a cero.



Contenido

01/06/24



14

Todo un mundo por descubrir

El Puericultorio Pérez Aranibar acoge una nueva edición de Casacor, que este año presenta entre sus novedades la instalación de un departamento de 9 m². ¿Cuáles son las tendencias que trae la exposición más importante de arquitectura, decoración, paisajismo y diseño de interiores del país?

08

Tradición nikkei

El restaurante Omatsu abre sus puertas en San Isidro con una propuesta que combina lo mejor de la cocina japonesa y una sobria fusión local. Encontramos desde makis o nigiris hasta poderosos rámenes y guisos para el frío.



06. Rutas: Argentina

10. Bienestar

22. Música

26. Circo Beat

30. En portada: "Enfocados"

36. Premios Somos

42. Genaro Rivas

46. Mad Burger

46. Astrología

18

Las aventuras de Coco Maggio

El 'influencer' argentino y recordado actor de la telenovela "Rebelde Way" lleva ocho años radicando en el Perú. En su canal Coco Trips, comparte sus viajes y experiencias a lo largo del país. Hablamos con él de los temas que lo inspiran.



12

Viaje a las estrellas

Carla Arce-Tord, conocida en redes sociales como Astrocarla, es una astrofísica peruana que utiliza sus plataformas virtuales para contar cómo funciona el universo. Ella nos cuenta su historia y cómo se abrió camino en el mundo de las ciencias.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idrogo,
Úrsula Acuña, Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor: Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somaselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

**VOTA POR TUS
RESTAURANTES
FAVORITOS EN**

PREMIOS

Somos



**¡Participa por
UN PASAJE DOBLE A MADRID
y muchos premios más!**

Vota por tu favorito:



EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816

Vota eligiendo a un nominado en cada categoría. No es necesario que votes en toda la lista para que tu participación sea válida.
Si no conoces algún restaurante, puedes pasar al siguiente. Ver T&C de la campaña en: <https://bit.ly/4bMwHti>



GETTY IMAGES

EL ANFITEATRO ES UNA FORMACIÓN ROCOSA EN LA ZONA DE CAFAYATE QUE DATA DE ALGUNA ERA GLACIAL. LOS SEDIMENTOS LE DIERON ESA TEXTURA.

Viajes • **Salta y Jujuy**

Una Argentina cercana

Si estás planeando un viaje a Argentina, no puedes dejar de visitar sus provincias nortenas. Estas ofrecen paisajes hermosos, cultura y una conexión con las tradiciones andinas.

POR: **ÓSCAR GARCÍA**

Argentina esconde varios atractivos turísticos que van más allá de Buenos Aires y su vida nocturna, las playas de Mar del Plata o los paisajes helados de la Patagonia. En el norte del país, junto a la frontera boliviana, se encuentran Salta y Jujuy, dos provincias que ofrecen al viajero una experiencia completamente diferente. Estos paisajes naturales, con una atmósfera que parece sacada de un western latino, ofrecen vistas impresionantes, una cultura ancestral y una serenidad que contrasta marcadamente con la velocidad de las grandes metrópolis.

Arribamos a Salta, conocida como 'la Linda', luego de dos horas y media de vuelo directo desde Lima. Llegamos en un día feriado, con las calles desiertas de locales y turistas y la mayoría de los negocios cerrados. Lejos de ser un problema, fue

SALINAS GRANDES ES UN INMENSO SALAR UBICADO ENTRE SALTA Y JUJUY. ES UN DESTINO OBLIGADO SI SE VA A ALGUNAS DE ESTAS PROVINCIAS.

EL TELEFÉRICO DE SALTA, QUE LLEVA AL CERRO DE SAN BERNARDO, OFRECE UNA IMPRESIONANTE VISTA PANORÁMICA DE LA CIUDAD.



LAS NOCHES SALTEÑAS ESTÁN AMENIZADAS POR LAS PEÑAS, DONDE SE PUEDE COMER, BEBER Y TAMBIÉN CANTAR Y BAILAR.



Los 'tips'

¿CUÁNTO CUESTA?

Un vuelo directo de Lima a Salta puede costar poco más de 200 dólares en Latam. Los precios pueden variar según el día de adquisición o si se opta por ofertas de 'Black Friday'.

ESTADÍA

Hay muchas formas de conseguir un lugar para quedarse, desde hoteles,

hostels y departamentos que se alquilan por Airbnb.

LA MONEDA

Argentina tiene una economía difícil. Mil pesos argentinos equivalen a S/4,20. Se puede cambiar dólares en cualquier lugar. Los billetes de US\$100 tienen mejor tipo de cambio que los de US\$20.

una gran oportunidad para disfrutar de la sensación de tener la ciudad para uno solo, pasear por el centro, admirar sus calles adoquinadas y su magnífica arquitectura colonial. Se puede apreciar la belleza de la iglesia de San Francisco o visitar el mirador, ubicado en la cima del cerro San Bernardo. Hay un teleférico que te puede llevar por algunos pesos, pero también se puede optar por la ruta de los valientes y ascender y descender a pie.

Cuando cae el sol, se abren las peñas, restaurantes turísticos que combinan la rica gastronomía local (las parrillas, las famosas empanadas salteñas) con la música y el baile elegante de los gauchos, un tanto similar a nuestra marinera. Los amantes de la historia pueden visitar el Museo de Arqueología de Alta Montaña, frente a su plaza principal, donde se exhiben tres momias

incas. Y a unos pasos está el Cabildo Histórico, otro museo cuya entrada es gratuita.

Por la mañana, se puede acudir a otros destinos cercanos a Salta, como un recorrido por las caprichosas formaciones geológicas de la Quebrada de las Conchas, en Cafayate. Destacan el anfiteatro, un cañón semicircular, y La Garganta del Diablo, formada por capas sedimentarias. Esta zona es una gran región vitivinícola, por lo que los amantes del vino celebrarán por partida doble. Hay de todos los tipos y precios, y hasta los más económicos son recomendables.

A dos horas de Salta en bus está San Salvador de Jujuy, otra hermosa provincia argentina a la que se llega después de atravesar pampas y pampas repletas de vacas. Dicen los lugareños que hay más vacunos que personas en estos lugares. Jujuy tie-

ne un encanto más andino, similar a los pueblos de la sierra peruana. La zona más visitada es la Quebrada de Humahuaca, a 3 mil metros de altura, y Purmamarca, un pueblito que parece sacado del viejo Oeste, con casas de adobe y calles polvorosas. La banda local deleita a los comensales con canciones de la región. A dos horas en auto está también Salinas Grandes, un enorme salar muy apreciado por los turistas.

Los valles verdosos de Jujuy están enmarcados por cerros de colores en un paisaje que parece irreal, como sacado de otro planeta. Son tantos los colores que uno de los cerros ha sido bautizado como la Paleta del Pintor. También puedes seguir viendo los colores si sigues más al norte, a las serranías de Hornocal. El paisaje ahí es una cadena de montañas de tonalidades caprichosas que son un placer para los ojos. //

Gastronomía

Omatsu

Dirección: Av. Conquistadores 1005, San Isidro.

☎ 923 401 328

📱 @omatsu_san_isidro

SELECCIÓN DE NIGIRIS DE LA CASA.
ENTRE ELLOS, LANGOSTINO CON
SALSA ANTICUCHERA Y CHALAQUITA,
PULPO FLAMEADO CON CHIMICHURRI
DE AJÍ AMARILLO, PESCADO CON
SALSA ACEBICHADA Y CONCHA
FLAMBEADA CON PARMESANO.

ATRÁS, KUSHIYAKI,
BROCHETAS A LA
PARRILLA DE LOMO FINO
CON SALSA DE MISO,
MANTEQUILLA Y ACEITE
DE TRUFAS. ADELANTE,
SHOYU RAMEN, CALDO
SUSTANCIOSO CON
SHOYU, CHASIU, GYOZA Y
HUEVO ONSÉN.

Sin hacer demasiada bulla, Omatsu ha abierto sus puertas en una famosa esquina de San Isidro. Adentro nos encontramos con una extraordinaria cocina nikkei, sostenida en la tradición casera y recetas con sello de autor.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA ESTUDIO



ATRÁS, INKA MAKI, CON TRUCHA AHUMADA, PALTA, LANGOSTINOS Y SEMILLAS DE AJONJOLÍ. ADELANTE, SHIBUYA MAKI, CON LANGOSTINOS EMPANIZADOS, PULPA DE CANGREJO Y PALTA, CUBIERTOS CON SALMÓN Y SALSA DE OSTIÓN CÍTRICA.

Un domingo perfecto se compone de dos factores fundamentales: buena comida y seres queridos cerca. Sospecho que en Omatsu esta ecuación se repite con frecuencia, cualquier día de la semana. Hace unos meses, de manera modesta —callada si se quiere— el chef y empresario gastronómico Kike Matsufuji abrió las puertas de su nuevo proyecto. Se trata de Omatsu, restaurante de cocina nikkei cuya base es la sazón casera, que hoy recibe a sus comensales en un nuevo local en San Isidro. La suya es una experiencia culinaria con la tradición japonesa como pilar y la creatividad nikkei como inspiración. Fusión sin confusión, explican.

El espacio elegido no es ajeno a aperturas gastronómicas: antes de ser Omatsu fue Bunka, y previamente (durante muchos años) albergó al restaurante Bravo. La zona que comprende Conquistadores y Pardo de Aliaga concentra así a varios de los referentes de comida nikkei de la ciudad, con Omatsu como nuevo miembro de la lista. Muy cerca de allí se encuentran Hanzo San Isidro y Osaka, además de Shizen, que está ubicado justo al frente. Cada uno de ellos tiene un concepto propio, y la oferta no hace más que enriquecerse en el distrito.

Quienes conocen la distribución del local recordarán que tiene un comedor principal, una segunda zona ubicada en una suerte de alti-

llo —donde hoy se encuentra el sushi bar— que alberga unas cuantas mesas más, y un tercer espacio de estilo más casual, cerca de las ventanas. El tipo de visita dependerá de lo que se busque: ya sea probar las delicias en makis, nigiris, sashimi o temakis de la barra, o para dejarse seducir y abrigar por las preparaciones familiares de los Matsufuji. Cada uno elige, pero sugiero hacer una combinación de ambas.

Imposible visitar Omatsu y prescindir de sus nigiris, tan perfectos que se pueden comer con las manos de un solo bocado. Hay trece alternativas en la carta, muchas de ellas con toques criollos, como salsas de ají amarillo o anticuchera. La mesa siempre será más completa cuando se piden platos para compartir, y aquí hay una variedad realmente tentadora: desde una ensalada de tofu y palta con ajo crocante, o unas canastas de masa gyoza frita rellenas de arroz shari y tartare de pescado con spicy mayo, hasta unos caracoles de mar guisados a fuego lento, con shoyu. En la carta hay verdaderas joyas en cuanto a los fondos, que incluyen tres clases de ramen, un bacalao en su punto con salsa de miso dulce, o un sakana shitakemushi: pescado blanco al vapor, salsa de hongos shiitake y cerdo molido. El mejor consejo que puedo dar es que consulten por las especialidades, y terminen la visita con un cheesecake de matcha. De verdad, inigualable. //

Un legado familiar

MISMA GENERACIÓN

Al frente de Omatsu se encuentran los hermanos Kike y Yumi Matsufuji, herederos de una tradición gastronómica realmente impresionante. Ambos son hijos de César Matsufuji, uno de los fundadores del emblemático local de Matsuei, espacio pionero de comida japonesa y nikkei en el país. Su inspiración viene de las recetas familiares, pero también de los platos

más célebres de la época dorada de dicho restaurante.

EL TOQUE DE NOBU

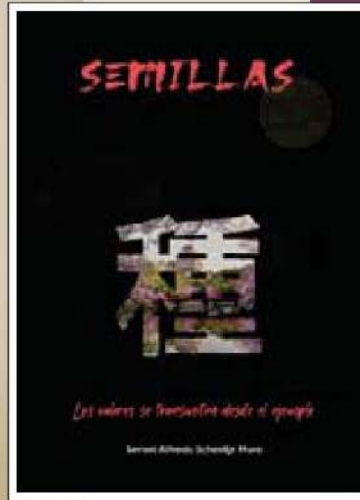
Los famosos amigos e itamaes Nobu Matsuhisa y Toshiro Konishi formaron parte de Matsuei en sus comienzos. Hoy, muchas de sus recetas se rescatan en Omatsu, como el famoso bacalao marinado en salsa de miso dulce a la brasa de Nobu, servido al estilo de Omatsu.

YUMI Y KIKE MATSUFUJI REGRESAN A TRABAJAR JUNTOS EN OMATSU. ÉL SUPERVISA COCINA Y ELLA, SALÓN.





ALFREDO SCHEELJE
EN SU ESCUELA DE
KARATE EN BARRANCO
(AVENIDA GRAU 629).



EL AUTOR
ESTÁ A PUNTO
DE CUMPLIR
40 AÑOS
ENSEÑANDO
ARTES
MARCIALES.

Autoayuda y superación

"Semillas: los valores se transmiten desde el ejemplo" se presentó el último miércoles en el museo Amano, en Miraflores. "Cada página busca nutrir la mente con positividad, recordarnos la importancia de mantener una actitud proactiva y aplicar la resiliencia", comenta el autor. Precio referencial: 85 soles.

Bienestar

Tiempo de reflexión

POR: JORGE CHÁVEZ NORIEGA

El sensei Alfredo Scheelje presenta el libro "Semillas: Los valores se transmiten desde el ejemplo", donde comparte sus reflexiones y enseñanzas.

Alfredo Scheelje (Lima, 1962) es un hombre que ha dedicado su vida a la enseñanza de las artes marciales, pero sobre todo a formar jóvenes y adolescentes para que sean buenos ciudadanos. "Mi meta va más allá de la defensa personal. Muchos enseñan, pero pocos educan. La base son los valores", sostiene Scheelje, quien ostenta el grado de cinturón negro sexto dan de karate. "El propósito

que tenemos es forjar seres humanos nobles, con un gran espíritu de lucha, determinación y capacidad de discernir rápidamente ante cualquier situación", destaca.

Tras graduarse en Japón, volvió al Perú para abrir la escuela Jundokan, en 1985. Es representante en el país de la organización Jundokan International, cuya labor consiste en difundir el estilo Goju-Ryu, proveniente de la isla japonesa de Okinawa. A lo largo

de este tiempo, Scheelje ha impartido sus enseñanzas a cientos de alumnos, hoy padres de familia y profesionales destacados en distintos rubros, muchos de los cuales lo recuerdan con aprecio.

Fue precisamente una exdiscípula que radica en Suiza quien le sugirió escribir un libro para volcar sus conocimientos. Alfredo tomó la idea con escepticismo, pero finalmente asumió el reto. Comenzó anotando algunas de las frases positivas que suele mencionar durante sus clases y así, poco a poco, fue dándole forma a la publicación que presentó esta semana: "Semillas: Los valores se transmiten desde el ejemplo".

"Son más de 250 mensajes que invitan, de alguna manera, a la reflexión. Son frases propias que han surgido de mi memoria y plasman mi filosofía de vida", comenta el sensei. "El objetivo es promover un estilo de vida saludable, y la disciplina y la autoestima como pilares para alcanzar las metas que nos planteamos como personas", añade. La lectura de estas reflexiones nos hará cuestionar las decisiones que tomamos y reencauzar el rumbo. El libro ya se encuentra disponible en las principales librerías. //

♦ **Estilo**

JOYERÍA DE VANGUARDIA

La marca española PdPaola ha inaugurado su primera tienda 'flagship' en Latinoamérica, con el Perú como sede. Sus joyas son piezas únicas, elegantes y atemporales. Aquí, un adelanto.

POR:
**CELESTE
PÉREZ**

PDPAOLA CONSOLIDA SU LLEGADA AL PERÚ CON UNA MODERNA 'FLAGSHIP' EN EL CENTRO COMERCIAL JOCKEY PLAZA.



FOTOS: ERAPR.PE

“En PdPaola creemos que cada joya tiene el poder de encapsular sentimientos. Por generaciones, la joyería ha sido eso, pequeñas piezas con un valor sentimental importante, más allá de meros complementos”, comenta la directora creativa Paola Sasplugas durante su paso por el Perú.

En esta oportunidad, ha llegado desde España para consolidar un paso más en el plan de expansión de la marca que dirige junto a su hermano Humbert, la empresa joyera PdPaola: abrir las puertas de la primera 'flagship' en Latinoamérica en suelo blanquirojo.

“Es esencial para nosotros sumar el contacto físico además

de online. En la tienda, nuestras clientas podrán nutrirse con nuestra propuesta, más allá del producto”, apunta Sasplugas al respecto.

Ubicada en el Centro Comercial Jockey Plaza, en Surco, esta nueva tienda cuenta con las colecciones más emblemáticas de la marca, así como también con la línea de alta joyería de PdPaola, fabricada en oro de 18 quilates y diamantes de laboratorio.

Favorita de muchos y con alta llegada en redes sociales, PdPaola destaca entre las demás propuestas de joyería contemporánea por sus elementos modernos y 'charms' genuinamente únicos, trabajados a mano con prácticas éticas y responsables.

“Para nosotros, la joyería es una poderosa herramienta de expresión, y nuestras piezas están diseñadas para que cada persona pueda contar su historia única”, agrega Sasplugas, quien también reveló haberse enamorado del

Perú y su cultura durante su fugaz paso por el país para la apertura de la 'boutique'.

Con miras a una expansión aún más potente este 2024, la marca nacida en 2015 espera afianzar su presencia en otros mercados claves de Latinoamérica como Puerto Rico, Panamá, Ecuador y Chile, durante lo que queda del año.

Asimismo, globalmente, ya cuentan con más de 30 tiendas físicas, y ostentan una presencia en más de 2 mil puntos multimarca. Ello, pinta de cuerpo completo el éxito que le espera a la firma de joyería que ya es favorita de estrellas como Hailey Bieber, Gigi Hadid y la reina Letizia, y que ya está al alcance de las peruanas en su moderna y sofisticada 'boutique' del Jockey Plaza. //



1. CON SU ELEGANCIA Y MINIMALISMO, LAS PIEZAS DE PDPAOLA YA HAN CONQUISTADO A FIGURAS COMO LA REINA LETIZIA, BEYONCÉ, GIGI HADID Y HAILEY BIEBER.

2. PAOLA SASPLUGAS CREÓ LA MARCA DE JOYERÍA EN 2015 JUNTO A SU HERMANO Y SOCIO, HUMBERT. COMENZARON VENDIENDO POR INSTAGRAM Y HOY DIRIGEN TODO UN IMPERIO.

La científica ‘tiktokker’ que inspira a niñas de todo el mundo



GABRIELA MACHUCA C.

FOTO:
RICHARD HIRANO

A la gente le importa bastante saber qué son los agujeros negros. Cómo se originó el universo y cómo va a seguir funcionando. De qué tamaño es un planeta, cuánta distancia hay de una galaxia a otra. De hecho, le interesa más de lo que se puede pensar. Eso explica que 135 mil personas sigan la cuenta que Carla Arce-Tord, más conocida en el ciberespacio como @astrocarlaa, tiene en Instagram. Otros tantos miles en TikTok. La científica de 35 años regresó este año al Perú con el fin de conducir aquella comunidad virtual que la cuestiona constantemente sobre los misterios del cosmos, pero, sobre todo, volvió para crear proyectos vinculados a la astrofísica.

¿Cuándo empiezas a mirar las estrellas?

Mis papás cuentan que desde muy chiquitita ya me embelesaba todo lo que tenía que ver con el espacio. Cada vez que salía una película, hojeaba libros o ilustraciones sobre planetas y estrellas, me quedaba prendada. Hasta quise ser astronauta. Ellos, felizmente, tuvieron la visión de motivar esa fascinación.

Decides estudiar Física en la universidad. ¿Cómo se vinculaba tu interés con esa disciplina?

Cuando fui adolescente descubrí que los astronautas entrenan física y mentalmente para hacer viajes tripulados. Y lo que yo realmente

quería era estudiar el universo desde la teoría científica, lo que significaba emprender otro camino. A inicios de este siglo no había tanta información sobre la astrofísica, así que entendí que estudiar la carrera de Física podía darme una base. En el camino, superé muchos prejuicios en torno a las ciencias exactas. Aquello de que “son muy difíciles de estudiar” y “que no son para todo el mundo”. O que era solo para hombres, lo cual es falso. En fin, la gente me sugería que siguiera “una

carrera normal” y que viera a la astronomía como un pasatiempo. Pero perseveré en mi deseo.

Y luego hiciste una maestría y doctorado en Astrofísica.

Sí. Hice una maestría en España y un doctorado en Chile. Después, busqué un área de especialización. Cuando estudiaba en la Católica ya existía el Instituto de Radio y Astronomía, el cual se encargaba del diseño y fabricación de antenas parabólicas para captar ondas de radio que vinieran del espacio. Eso robó mi atención.

CARLA ARCE-TORD

Tiene una maestría y un doctorado en Astrofísica y miles de seguidores en sus cuentas de Instagram y Tik'Tok, en las que comparte información sobre el cosmos. Conversamos con ella acerca de su vocación y la participación de las mujeres en el ámbito científico.

Derribando mitos

"La gente cree que ser astrofísica me hace un genio de las matemáticas. Evidentemente se dominan, esa habilidad se puede desarrollar, pero no hay que tener un IQ elevadísimo para saber usar las herramientas que estas te brindan", explica Arce.

"También se piensa que los que nos dedicamos a esto somos como los actores de la serie de 'The Big Bang Theory'. Que solo nos gustan las cosas geeks, 'Star Wars' o 'Star Trek'. O que jugamos videojuegos todo el día y no tenemos una vida social activa [ríe]. No es así".

LA CUENTA QUE @ASTROCARLAA TIENE EN INSTAGRAM CUENTA CON 135 MIL SEGUIDORES. EN TIKTOK ESTÁ POR ARRIBAR A LOS 50 MIL.



Escuchar el espacio. Lo que hacía el personaje de Jodie Foster en la película "Contacto".

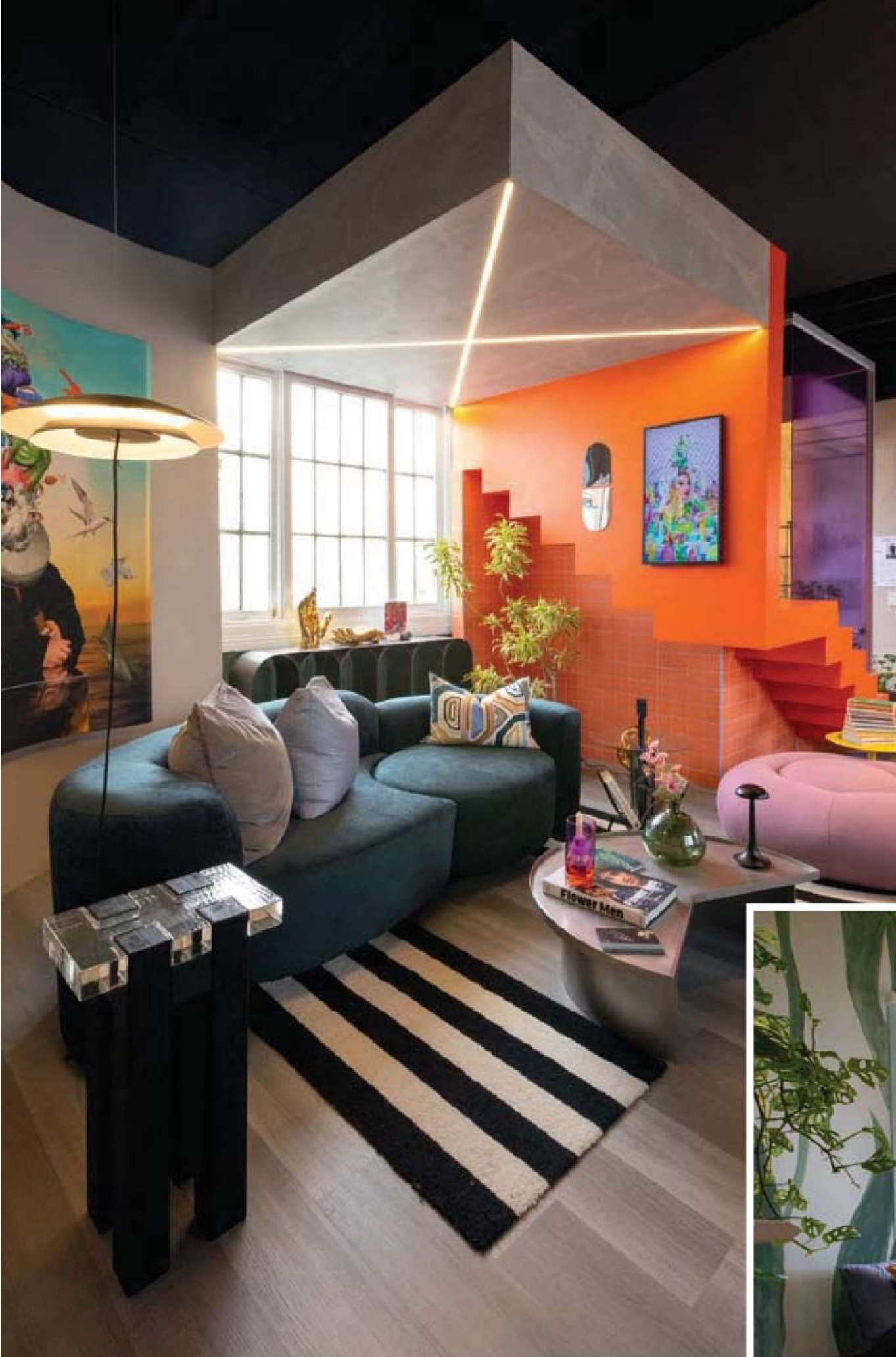
Sí. Aunque ella buscaba señales de origen artificial [vida en otros planetas]. Nosotros usamos la misma técnica, pero para captar señales de origen natural.

Te haces conocida en Instagram. ¿Cómo nace la idea?

En pandemia. Para empezar, yo tuve un 'shock' cuando hice la maestría en España y vi que había 30 personas en un salón y que el 55 por ciento de este eran chicas. Aquí en Física nos graduamos cuatro y yo era la única mujer. Me pareció increíble. Había allá muchas actividades de divulgación científica en cuanto a comunidad. En Chile viví algo similar. También conocí a muchos divulgadores en redes con mucha visibilidad. Pensé que podía replicarlo en el Perú.

Las mujeres en el Perú poseen aún un espacio reducido en el mundo de la ciencia. ¿A qué se debe?

Creo que se debe a un asunto sociocultural. Hoy hay oportunidades para hombres y mujeres, pero el factor que menciono afecta en la decisión de estas. En etapas tempranas, la curiosidad científica es equitativa entre niñas y niños. El problema está en cómo esta se aborda. A las niñas les suelen pedir que no jueguen con los trenes, mejor con muñecas. O que sea mejor el primo o el amigo el que haga explotar la maqueta del volcán y no ellas. Esas situaciones cotidianas terminan disuadiéndolas cuando llegan a ser adolescentes. El entorno socio cultural les inculca que no es el camino. Ahí hay que cambiar radicalmente la mirada y el accionar. El asunto va cambiando, hay más mujeres, sobre todo en Internet, que hablamos de ciencia, pero falta trabajar más en ello. //



EL LOFT DEL NARRADOR DE CLAUDIA WEIS COELLO. NATURALEZA, ESTILO Y SOFISTICACIÓN.



COLORES INTENSOS Y AUDACIA. EL LOFT DEL PEATÓN DE VÍCTOR GAMARRA REPRESENTA LA FACILIDAD DE ADAPTARSE AL CAMBIO, ENTENDER EL ENTORNO, VIVIR Y VALORAR EL PRESENTE.

*Casacor 2024
abrió sus puertas
para inspirar,
esta vez desde
el Puericultorio
Pérez Aranibar.
Las propuestas
novedosas son
varias y el tema
central uno: nada
como disfrutar el
presente.*



UN DEPARTAMENTO DE NUEVE METROS CUADRADOS COMPONE UN DISEÑO EXPERIMENTAL Y LÚDICO A CARGO DE ZOE BETETA.

UNA VIDA CON ESTILO



GABRIELA MACHUCA C.

FOTOS:
RICHARD HIRANO

Un increíble departamento de nueve metros cuadrados. Un hotel 'boutique' de ensueño. Un salón de música inolvidable, salas peruanas, una guardería como pocas y un spa en el que uno puede olvidarse hasta del nombre. Son varios los focos sobre los que hay que poner atención en esta nueva edición de Casacor Perú 2024. La muestra de arquitectura, arte, diseño de interiores y paisajismo más completa del continente ha regresado después de cinco años a una división de 16 mil metros cuadrados en el Puericultorio Pérez Aranibar, y el cambio ha sentado bien. Recorrer los 55 ambientes divididos entre lofts, estudios, jardines, plazas y áreas de bienestar lo recargan a uno de inspiración para revalorar los espacios que habitamos. Pasión por el arte, curiosidad y una buena casaca es todo lo que necesita para visitar la exhibición que este año aborda como tema central "El ahora es un regalo".

"Tras la pandemia, el público aprendió a valorar más su hogar ya que estaba obligado a permanecer más tiempo en su vivienda. Entre otras virtudes, los espacios de-

2/

FOTOS: RICHARD HIRANO

1/



1. LA TIENDA JARDÍN DEL CENTRO ANN SULLIVAN REÚNE MARAVILLOSAS PIEZAS DE DECORACIÓN PARA COMPRAR. PARTE DE LAS GANANCIAS SE DESTINAN A BENEFICIO DE AQUELLA ORGANIZACIÓN.

2. CARLA CASTRO ES EL CORAZÓN Y EL CEREBRO DE UN AMBIENTE QUE CELEBRA EL ESTILO Y LA CULTURA DEL NORTE DEL PERÚ.



Cómo visitar la exhibición

Casacor 2024 va hasta el 7 de julio. Las entradas están a la venta en www.casacorstore.com y la dirección es Avenida del Ejército 750, Magdalena. No abren los lunes. Más información en www.casacorperu.com y en la cuenta de Instagram: [@casacorperu](https://www.instagram.com/casacorperu).

berían transmitir calma, serenidad y alegría y eso han intentado proyectar los profesionales que participan de esta exhibición”, detalla para **Somos** Verónica Torres de Haacker, directora y fundadora de Casacor Perú. Es así que la concepción y ejecución de los proyectos giran en torno a apreciar con mayor intensidad las experiencias cotidianas y la belleza y simplicidad del presente.

Un total de 91 profesionales han intervenido espacios, y es evidente el impulso en cuanto a creatividad y audacia de aquellos que pertenecen a generaciones más jóvenes. “Quienes, además, aprovechan con éxito las nuevas tecnologías”, dice Verónica sobre ellos. Lo cual no resta, claro, el reconocimiento para quienes poseen más experiencia. “Eso sí, todos los expositores se han preocupado por que sus ambientes interactúen de forma particular con el público este año”, acota. Ojo con los estupendos espacios concebidos por Karla Chávez Maldonado, Paula Vecco, Carla Castro, Víctor Gamarra, Micaela Puertas, Zoe Beteta, José Monteverde, Lorena Rotalde, Marcia Lenz, Andrea Ruizacaro, Marina Vella y Flavia Ferrini.

Cabe decir, finalmente, que varios artistas populares tradicionales de Ruraq Maki están presentes por primera vez en la exposición, vendiendo piezas maravillosas creadas en distintas regiones del país. Asimismo, no hay que perderse el pasar por la tienda de objetos de decoración en beneficio del centro Ann Sullivan, un espacio maximalista inspirado en el cuadro “El jardín de las delicias” del pintor El Bosco. Imperdible. //

Lo último en moda
lo encuentras en el Club

JOCKEY 25%
dto.
en toda la web

BILLA
BONG

20%
dto.
en la tienda

Columbia 20%
dto.
en la tienda

Life is a long weekend
RKF
ROCKFORD The Outdoor Experience

20%
dto.
en la tienda

NORMAN & TAYLOR

20%
dto.
ADICIONAL en
Colección PV. 2024

Renzo Costa

15%
dto.
en toda la Flagship Store
de San Isidro

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ 5 al mes.



Personaje

COCO MAGGIO

El argentino que se dejó enamorar por el Perú

Robó corazones en los 2000 con su papel en la telenovela “Rebelde Way”. En 2008, llegó al Perú para trabajar en un programa concurso y terminó por asentarse indefinidamente en suelo blanquirrojo. Hoy, es un apasionado por los viajes y no se cansa de dar a conocer los rincones más valiosos de nuestro país.



POR:
CELESTE PÉREZ

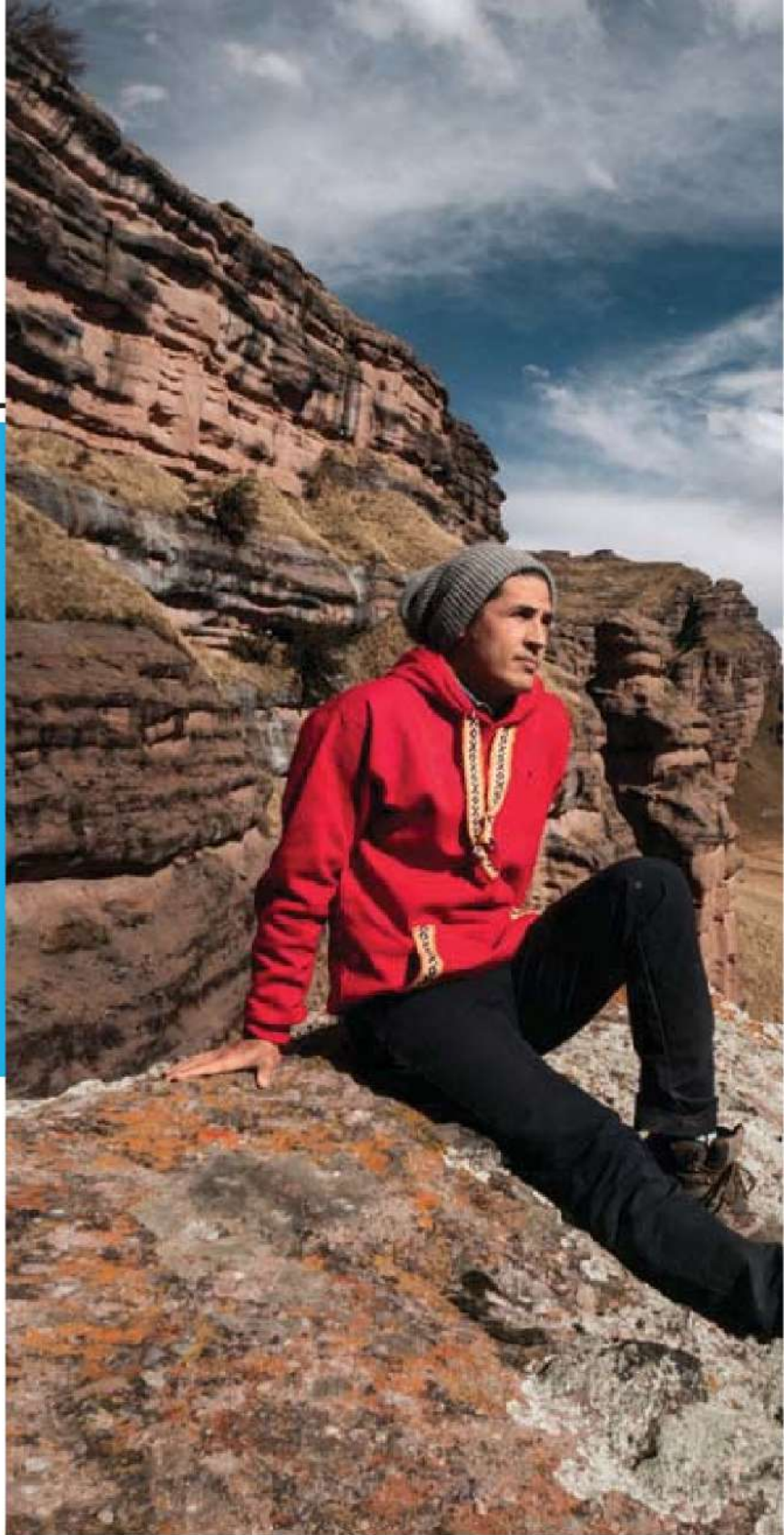
Jorge Maggio —conocido en redes como Coco Maggio— recuerda que visitó el Perú por primera vez en 2003. “Vine con Rebelde Way”, comenta, recordando el furor que por esos años causaba la telenovela. “Luego de esa visita, vine unas cinco veces más, pero siempre por tiempos cortos, sin poder conocer nada más allá del malecón de Miraflores y comer en La Rosa Náutica. Siempre me quedaba con ganas de más”, agrega.

Ya por el 2008, su nombre saltaría para la conducción del programa concurso “Combate” (ATV), propuesta que prometía asentarlo en el país al menos por un año. “Terminé aceptando por varios motivos, pero uno de ellos era aprender surf, algo que siempre me llamó la atención y nunca había podido concretar en Buenos Aires”, dice el también periodista.

Como jugando, han pasado ocho años desde aquel contrato y

Coco sigue por estos lares. ¿Qué lo cautivó del Perú? El surf, quizá, pero también la gastronomía, los paisajes y el calor de su gente. “Llegué al Perú odiando comer pescado. Ahora no puedo vivir sin el cebiche. Sus paisajes son hermosos, en costa, sierra y selva. Además, la gente es muy amable, te trata tan bien y con amor que uno se siente agradecido”, confiesa.

Por si fuera poco, Maggio encontró en el Perú al amor de su



EN SUS BLOGS, COCO MAGGIO COMPARTE "TIPS" DE VIAJE Y LUGARES INCREÍBLES DEL PERÚ Y EL MUNDO. EN ESTA FOTO, REPOSA EN EL CAÑÓN DE TINAJANI, EN PUNO.

FOTOS: ARCHIVO PERSONAL

Un país maravilloso

El próximo gran reto de Coco Maggio es compilar sus aventuras por costa, sierra y selva peruana en un increíble documental sobre nuestro país. "Ya me encuentro trabajando en ello, junto con Alex Paul, un joven director de cine muy talentoso que tiene apenas 25 años. Yo lo admiro mucho. La idea es recorrer el Perú y difundir turísticamente sus destinos, a la par que también llevemos un mensaje de concientización ambiental", apunta el creador de contenido. Para mantenerse al tanto sobre el proyecto, puede seguirlo como @cocomaggio en Instagram y @cocotrips en YouTube.

vida: la médica Mayi Sánchez, con quien contrajo nupcias en 2022 y que frecuentemente lo acompaña en los viajes que documenta para su blog Coco Trips.

TODOS A BORDO

Algo que ha hecho Coco desde que se asentó en el Perú ha sido recorrer cada uno de sus rincones. Lo de viajar es algo que lleva en la sangre. "Me apasionan los viajes desde que tengo uso de razón. Es algo que me inculcaron mis papás. Somos una familia de cinco hermanos, y mi recuerdo más vívido de cuando era chico siempre será mi papá cargando la camioneta con cacerolas y mochilas para partir a la ruta", recuerda.

Hoy en día, podría decirse que su travesía por el país está completa, pues ya ha visitado los 24 departamentos que lo conforman.

"Pero siempre hay más por descubrir, ¿sabes? Así que la ruta para mí aún no ha terminado", defiende.

En esa línea, Maggio se caracteriza no solo por viajar, sino por documentar. Con su 'background' como periodista, el también actor creó Coco Trips, un sello donde comparte consejos y blogs de viaje en distintos formatos, según cada red social.

En YouTube, por ejemplo, los videos son mucho más detallados y extensos, mientras que en redes sociales como Instagram y TikTok sus contenidos son más ligeros y puntuales. "Pero siempre con el mismo objetivo, dar a conocer lugares maravillosos con responsabilidad, visión ambiental y ganas de generar un cambio", explica.

Eso último, sobre todo, es algo que Maggio no toma a la ligera, pues considera que el turismo y el compromiso social siempre deben ir de la mano.

"Viajar por el Perú es hermoso, pero también te encuentras con realidades complicadas. Yo soy un tipo afortunado, y si tengo una plataforma para comunicar, ¿por qué no hacerlo? Algo así sucedió cuando llegamos a una aldea del Amazonas y en la escuela el director me confesó que no tenían libros. Ellos

MAGGIO ES UN AMANTE DE LA AVENTURA Y LOS DEPORTES. PARA ÉL, CADA DESTINO TIENE SU ENCANTO, COMO EL CAMPO 1 DEL NEVADO HUASCARÁN EN ÁNCASH, QUE DISFRUTÓ JUNTO A UN COMPAÑERO DE CUATRO PATAS.

EN LA POSTAL, COCO POSA JUNTO A UNA AGRUPACIÓN DE DANZANTES DE TIJERAS. EL ANDE PERUANO, CONFIESA, ES UNA DE SUS RUTAS FAVORITAS.

ARCHIVO PERSONAL

689

mil personas de todo el mundo lo siguen en Instagram. En TikTok, en cambio, acumula más de 411 mil seguidores.

753

mil vistas tiene uno de sus 'tiktoks' más virales, donde relata cómo es visitar un 'glamping' en los Andes peruanos.

345

videos ostenta en su canal de YouTube: @CocoTrips. Aquí, detalla sus viajes por el Perú y el mundo. Con datos inéditos y consejos imperdibles.

no me estaban pidiendo dinero, tablets o lo último en tecnología. Solo querían libros, algo esencial que todos los niños deberían tener, algo básico para su futuro", recuerda.

En ese momento el creador de contenidos puso manos a la obra. Compartió la historia en redes sociales y empezó a recaudar ayuda para que la historia en la escuela de aquella aldea fuese diferente. "Logré conversar con una editorial reconocida y llegamos a un acuerdo con un descuento importante. Con la ayuda de la gente de redes sociales ya estamos tramitando la compra de estos libros. Pero al final del día ese cambio logrado en comunidad es lo más importante. Yo solo soy el medio, el verdadero mérito lo tienen esos 140 chicos de la aldea que siguen saliendo adelante", concluye.

Coco Maggio también tiene claro que los destinos no son nada sin su gente. Por ello, hace unos meses, ha

“
SOY UN TIPO
AFORTUNADO
QUE PUEDE VIVIR
DE LO QUE LE
GUSTA. MI FORMA
DE RETRIBUIR ES
DAR A CONOCER
HISTORIAS QUE
NECESITAN AYUDA
Y SER UN MEDIO
PARA EL CAMBIO”

Coco Maggio
CREADOR DE CONTENIDOS
Y PERIODISTA

estrenado un nuevo contenido en sus redes sociales: "Historias en 1 minuto". Consciente de la rapidez en el mundo digital, el periodista se puso el reto de retratar a personajes destacados de nuestro país en apenas 60 segundos, resaltando sus logros, cualidades y pasajes más importantes.

"En el camino de mis viajes me encuentro con gente maravillosa y que considero no tiene la visibilidad suficiente. En 'Historias en 1 minuto', hemos podido dar a conocer más de Sofía Mulanovich, por ejemplo, o de Pía León, la mejor chef del mundo. La idea es ser breves, pero sin reducir la motivación detrás de cada personaje", comenta.

A Coco Maggio no le hace falta un DNI peruano para sentirse como tal. De corazón argentino y alma peruana, este periodista y creador de contenidos promete seguir sorprendiendo con sus travesías y curiosidad en redes sociales. ¿Ya empezó a seguirlo? //



INGRESA A LA WEB:
WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO

@provechope

Provecho

TOP ESPACIOS DE LECTURA Y CAFÉ

Si eres de las personas que aman disfrutar de un buen café mientras leen un libro, estos espacios de librería y cafetería te encantarán. ¡Toma nota!

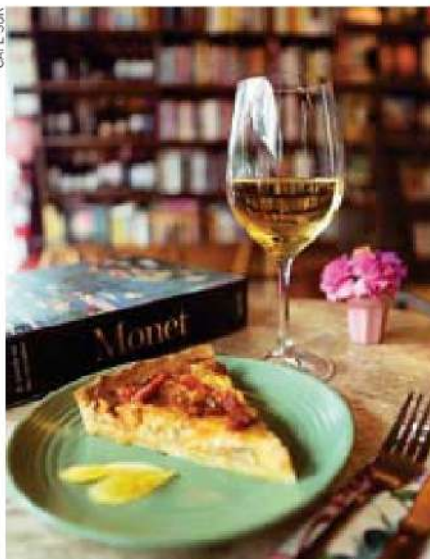
BOOK VIVANT

Este espacio combina libros, vinos y buen café. Entre sus bebidas más deliciosas se encuentran el espresso ristretto, el macchiato, el capuccino y el submarino argentino, este último preparado con chocolate orgánico peruano 80%, traído desde el Amazonas. **Dirección:** Miguel Dasso 111, San Isidro. Instagram: @bookvivant.

1/



CAFÉ SUR



LIBRERÍA VALLEJO

2/

VALLEJO

Aquí disfrutarás de una experiencia personalizada. Su oferta en cafetería es variada: resaltan favoritos como 'el Vallejo', un croissant relleno de pollo deshilachado, y 'el Varguitas', un filete de pollo a la plancha, champiñones, jamón inglés y mozzarella. **Dirección:** Av. Camino Real 1119, San Isidro. Instagram: @vallejo_libreriacafe.

3/

CAFÉ SUR

Librería Sur existe desde hace 12 años y Café Sur se adhiere a ella hace dos como un proyecto romántico en donde las personas pueden encontrar la librería soñada junto a un café de especialidad delicioso, con postres y salados heredados de las recetas de la abuela. **Dirección:** Av. Pardo y Aliaga 683, San Isidro. Instagram: @cafesurperu.

4/

EL VIRREY

La reconocida librería El Virrey de Miraflores comparte espacios con una popular cafetería. En este establecimiento puede adquirir sus libros y títulos favoritos mientras disfruta de una deliciosa taza de café, té o chocolate caliente. **Dirección:** Bolognesi 510, Miraflores. En Instagram: @elvirreylibros.



JUAN PONCE VALENZUELA



CASA TOMADA

5/

CASATOMADA

Un ambiente acogedor, perfecto para los amantes de la literatura, las artes y las ciencias. Aquí, no solo se puede disfrutar de deliciosos postres, sino también de sándwiches, empanadas, pizzas y café peruano originario de Junín. **Dirección:** Av. Petit Thouars 3506, San Isidro. Instagram: @casatomadalibreria.



REBECA LLAVE FICHÓ A LOS SAICOS LUEGO DE VERLOS EN VIVO. ELLA PENSABA QUE LOS DISCOS QUE SACÓ CON ELLOS COSTARÍAN UN SOL EN REVENTA Y NO LOS CENTENARES DE DÓLARES QUE SE PAGAN ACTUALMENTE.

Crónica

¡Música, maestra!

A los diecisiete años fundó en el Perú una disquera única en su tipo con la que descubrió a varios artistas locales, como los afamados Los Saicos. El trabajo de gestión musical de Rebeca Llave ha sido reconocido en España con una sentida edición en vinilo que homenajea su labor al mando de DisPerú en los locos años sesenta.



ÓSCAR
GARCÍA

FOTO:
GIANCARLO
SHIBAYAMA



Desde la sala de su departamento en San Isidro, Rebeca Llave mira la tapa del vinilo de homenaje que le han hecho en España y sonríe para sí misma, como quien intenta comprender las raras sorpresas que la suerte le ha deparado en este tramo de su vida. Hace sesenta años, exactamente, cuando tenía 17 años y era empleada de una disquera importante, parte de su trabajo consistía en decirles que no a las decenas de bandas peruanas que venían hasta sus oficinas en el Centro de Lima con el sueño de sacar un disco propio. Algunas le gustaban, otras no, pero su jefe era tajante con ese asunto: el joven rock peruano no vendía, así que ni hablar de sacarles nada. Un día, ante la insistencia de Rebeca de abrir la compañía a nuevos sonidos, el gerente le soltó una frase que no ha olvidado: “Bueno, si tanto quieres grabar a estos grupos, haz tu sello, pues”. Y eso fue lo que hizo. No hay un caso similar en Latinoamérica de una mujer y menor de edad abriendo una compañía discográfica. Bautizó a su pequeña empresa como DisPerú, dice, porque en verdad no tuvo tiempo de pensar en un nombre mejor.

DisPerú era como su proyecto personal, mientras mantenía su anterior trabajo para pagar las deudas. Y era una tarea agotadora. Al ser un sello independiente, Rebeca lo hacía todo: fichaba a los grupos, escogía las canciones, asistía a las grabaciones, tomaba las fotos y hasta diseñaba las portadas. También hacía todo el esforzado trabajo promocional de llevar el material a las radios. Así fue como dio a conocer las carreras de artistas de la época como Jean Paul ‘el Troglodita’, el Indio Mayta (DisPerú también publicaba música andina y criolla), pero su fichaje más famoso, el que más trascendió el tiempo, fue el de los cuatro rockeros revoltosos que se presentaban con el nombre de Los Saicos.

Como se sabe, la música del cuarteto de Lince ha tenido un espectacular empuje en los últimos veinte años, desde que empezó a extenderse en el mundo la leyenda de que serían los presuntos inventores del punk, esa música discordante

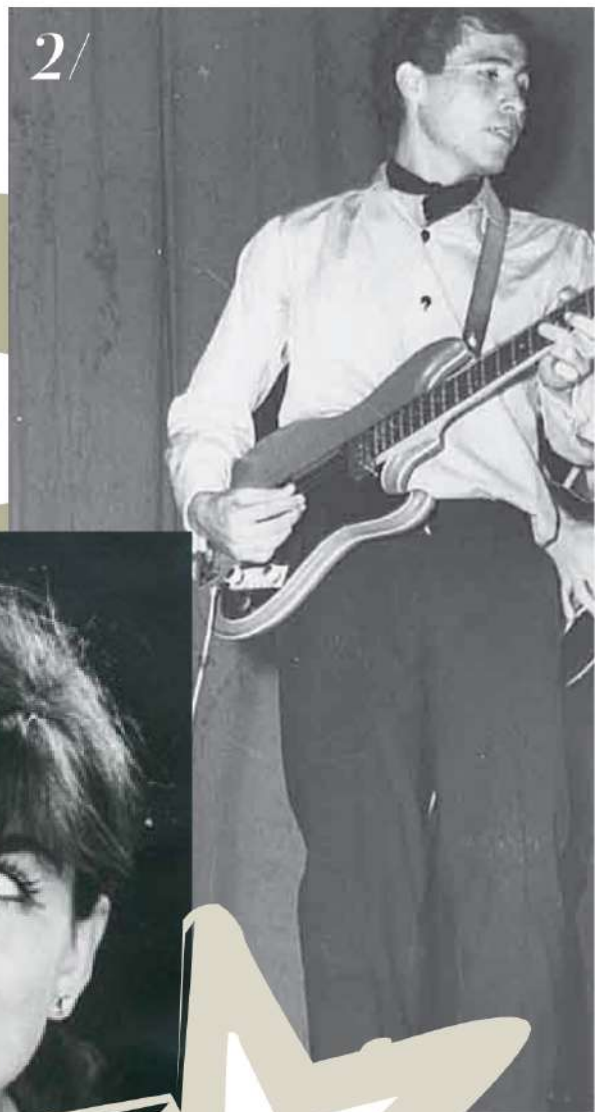


ARCHIVO PERSONAL

que hizo estragos una década después, en los años setenta. Lo cierto es que sus canciones adelantadas se han vuelto ubicuas y han sido tributadas en vivo por grupos extranjeros como Café Tacvba, Molotov y más recientemente los californianos The Offspring. También sonaron el año pasado en la película de superhéroes “Blue Beetle”. Y la semana pasada apareció un minidocumental francés en el que se cuentan varios pormenores de la banda.

“A Los Saicos los conocí como a muchas bandas de la época, porque vinieron a mi oficina, todos modositos, a pedir un contrato. Los fui a escuchar y la verdad es que no me impresionaron. Hasta estaba un poco aburrida, pero en eso empezaron a despedirse y tocaron una canción: “¡Echemos abajo la estación del tren, demoler, demo-

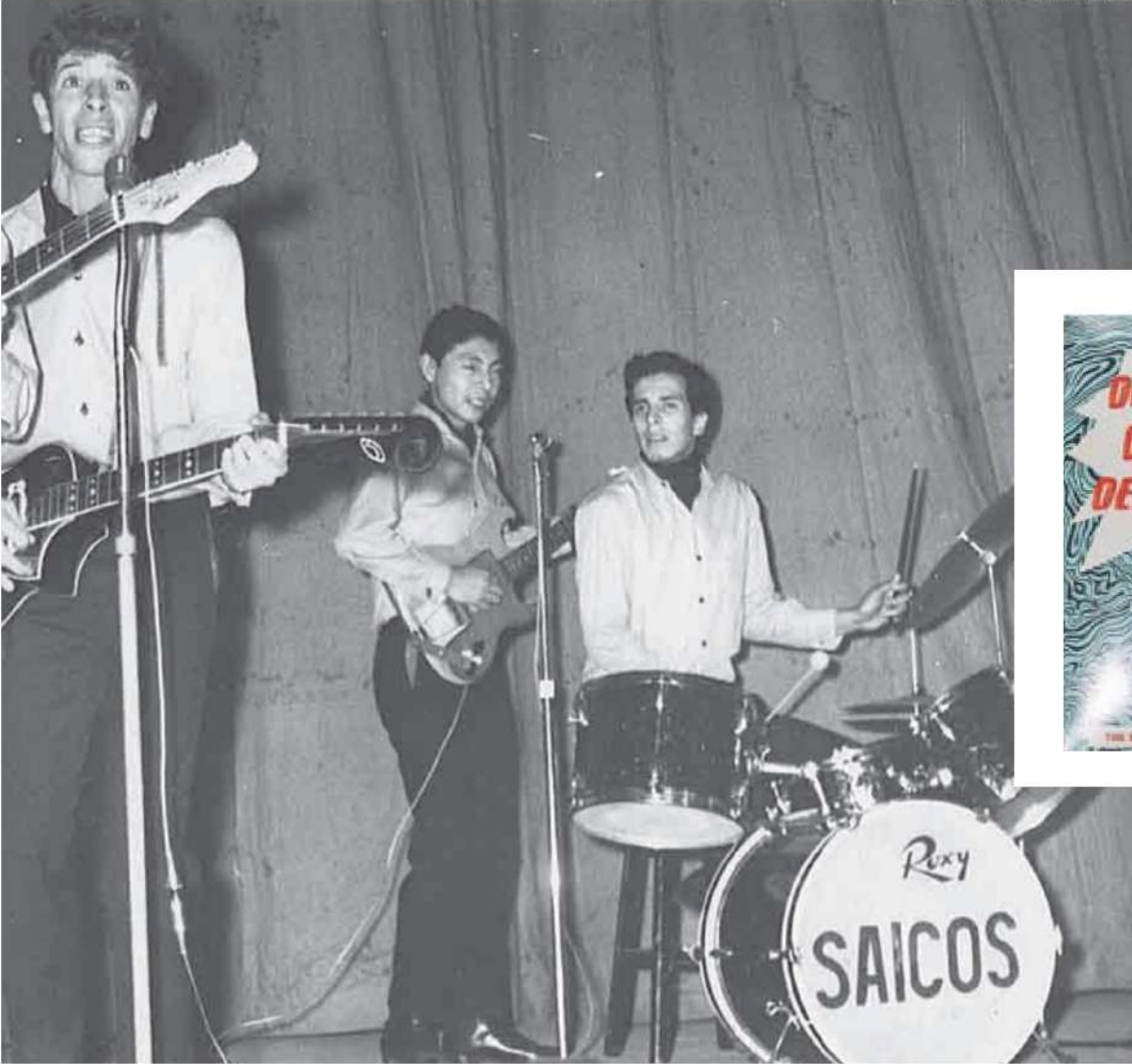
2/



1. REBECA LLAVE A SUS 18 AÑOS. SU GRAN CARISMA HACÍA QUE LOS DJ RADIALES LE PRESTASEN ATENCIÓN A SUS DISCOS DE INMEDIATO.

2. LA MÚSICA DESTEMPLADA DE LOS SAICOS, LLENA DE ALARIDOS, SE HA VUELTO MUY COTIZADA EN EL MUNDO.

3. PORTADA DE “DEMOLER, DEMOLER, DEMOLER”, EL DISCO EN HOMENAJE A REBECA LLAVE QUE HA SALIDO EN ESPAÑA.



ler, demoler!" y la gente se volvió loca.

Tal fue el entusiasmo de los presentes que Llave les ofreció un contrato con la condición de que grabaran esa canción que le había gustado. El grupo no estaba convencido. "Demolición" para ellos era un divertimento, no su mejor carta. Fue la ejecutiva discográfica quien vio potencial en el tema y no se equivocó. "Yo no tenía plata para hacer un tiraje grande, así que sacaba tandas pequeñas de 100 copias. Luego iba a dejar mis disquitos a las tiendas de la época, como Héctor Rocca, Disco Centro, me iba a pasear y por la tarde regresaba y les preguntaba si habían vendido. Y se vendían. Esa era mi vida".

Los Saicos vendieron bien en el ámbito local, pero otros grupos fichados por DisPerú, como los uruguayos Los Cuatro Brillantes, fueron un suceso. Tanto dinero sacó con ellos que se compró un Mustang verde idéntico al de la película "Bullit". "Siempre fui bastante madura para mi edad. Mis padres eran divorciados y yo me crié en un internado. Así que no tenía ese engreimiento de pedir

algo al papá o a la mamá. Las monjas eran bien estrictas con eso. Si queríamos algo, teníamos que luchar mucho para conseguirlo".

DisPerú cerró puertas en 1970, cuando su dueña liquidó todo para irse a vivir a Estados Unidos, donde permaneció alejada de la escena musical peruana. Se casó cuatro veces, se separó otras tantas. Hoy radica en Lima y sigue sorprendiéndose con los giros que la vida le tenía reservada. El sello Munster Records, de España, la contactó hace unos meses para licenciar el catálogo del sello peruano, y así es como ha salido en vinilo: "Demoler, Demoler, Demoler: la historia de Rebeca Llave y DisPerú, el hogar de Los Saicos", con notas a cargo del periodista Fidel Gutiérrez. Hoy Rebeca mira su imagen joven en la portada del disco, ve sus enormes bucles de la época, que estaban muy de moda. "Tenía cara de bebe", señala. Y coincide con el fallecido Pancho Guevara, baterista de Los Saicos. El pasado que regresa se siente como un sueño. //

3/



Lanzamiento en el Perú

El disco homenaje a Rebeca Llave y a la historia de DisPerú (Munster Records) se presentará este sábado 15 de junio durante la sexta edición del Festival Internacional del Vinilo (Concha Acústica del Campo de Marte, en Jesús María). La propia Llave acudirá ese día para firmar algunos ejemplares. El lanzamiento viene impulsado por Vinileras Perú, una comunidad local que educa sobre el formato analógico. Para ellas, la historia de Rebeca es una inspiración, un acto de rebeldía y un ejemplo de independencia. Para el lanzamiento, están preparando un 'pack' especial, aprobado por Rebeca, con fotos, postales y más 'merchandising'. El precio de venta es de S/139 y se puede pedir desde ya a través de las redes sociales del grupo (IG: @vinilerasperu).

Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



1.

1/ ¡Buena, profe! Juan Carlos Oblitas firma la bandera peruana de la selección en el edificio histórico de **El Comercio**, como parte de la campaña La Bandera del Aliento. Centro de Lima.



2.

2/ Momento especial. Luis Pedro Díaz de Ravago, Gustavo Ghezzi y Arturo Ghezzi, reunidos en el cóctel benéfico de Ann Sullivan en Casacor. Puericultorio Pérez Aranibar, Magdalena.



3.

3/ Paz y amor. Marita Manchego y Felipe Tay, juntos en la apertura de la tienda de Origen Peregrino en Espacio Unno. Barranco.



6.



5.

4.

4/ 'All white'. Ale Fuller, despanpanante en la gala de Discofobia en el MALI. Centro de Lima.





5/

Creativos por naturaleza. Diego Lau y Gonzalo Espinoza, de Origen Peregrino, celebran la apertura de la nueva tienda de la marca en Espacio Unno. Barranco.

6/

Hinchas. Pedro García, Andrea Benites y Claudia Bel se juntan para firmar la bandera peruana en el edificio histórico de **El Comercio** como parte de la campaña La Bandera del Aliento. Centro de Lima.

7/

Con sello personal. Leyla Aboudayah y Baldomero Cáceres en la exposición "Revelación de los cuerpos femeninos" de Mario Colán. Centro Cultural PUCP. San Isidro.

8/

Regias. Caroline y Emily Adamy participan de la presentación de la nueva colección otoño-invierno 2024 de Alpaca 111 en Now: Gallery, San Isidro.

9/

Cóctel solidario. María Fernanda Barr asiste a la cita benéfica de Ann Sullivan por la inauguración de Casacor en el Puericultorio Pérez Aranibar. Magdalena.



Los eventos más destacados de la semana han tenido de todo: pasión por el fútbol, tendencias, arte, fotografía y encuentros solidarios. Aquí, nuestro recorrido por Lima.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

11.



14.



12.



10.

13.



15.

10/

iOh là là! Frédéric Robinel, director de la Alianza Francesa, disfruta de un espresso en la Segunda Feria Gastronómica Europea. Alianza Francesa de Miraflores.

11/

Hombres de prensa. Ignacio Jiménez Zapiola y José Manuel Jurado, contentos en la firma de la bandera peruana para apoyar a la selección en el edificio histórico de **El Comercio** en el Centro de Lima.

12/

Dos gotas de agua. Felipe de Osma y Liz Foy de Osma disfrutaron del cóctel de Ann Sullivan en la apertura de Casacor. Puericultorio Pérez Aranibar, Magdalena.

13/

Las más 'cool'. Marínes Olivera y Alejandra Yañez participan de la apertura de la tienda de Origen Peregrino en Espacio Unno. Barranco.

14/

Otra mirada. Jorge Villacorta acompaña a Mario Colán en la inauguración de su exposición "Revelación de los cuerpos femeninos" en el Centro Cultural PUCP de San Isidro. Ambos posan frente al retrato de Pernelle Marcon, coautora de la presentación.

15/

Tradiciones compartidas. Ludmila Kovalchuk y Elena Braguina ofrecen sirnykis y varenykis típicos de Ucrania en la Segunda Feria Gastronómica Europea organizada por la Alianza Francesa. Miraflores.

17.



20.



16.



19



16/

A la moda. Adrián Bello, Bruno Ascenzo y Daniel Torres, juntos en la gala de Discofobia que tuvo lugar en el MALI. Centro de Lima.

17/

Fuerza blanquirroja. Mario Cortijo participa de la campaña La Bandera del Aliento para apoyar a la selección en el edificio histórico de **El Comercio**. Centro de Lima.

18/

'Fashionista'. Marilei Galindo se da cita en la presentación de la nueva colección de Alpaca 111 en Now: Gallery. San Isidro.

18



20/

iCheers! Vincent Siset y Kim Lam disfrutan de un delicioso vino francés en la Segunda Feria Gastronómica Europea en la Alianza Francesa de Miraflores.

19/

Puro corazón. Jorge Luis Gálvez, Liliana Mayo, Miki Miró Quesada y Joyce Alcántara en el cóctel de Ann Sullivan en la inauguración de Casacor 2024. Puericultorio Pérez Araníbar, Magdalena.

JEFFERSON Y
ROBERTO PROMETEN
ALENTAR A LA
SELECCIÓN PERUANA
EN LA COPA AMÉRICA.
TIENEN PLANEADO
GRABAR VIDEOS DE
REACCIÓN SOBRE LOS
PARTIDOS.



En portada

“NUESTRO CÓDIGO SIEMPRE ES DEFENDER AL FUTBOLISTA”

JORGE
CHÁVEZ
NORIEGAFOTOS:
RICHARD
HIRANO

Un año después de anunciar su retiro, Jefferson Farfán se ha reconvertido en estrella de Internet junto con uno de sus mejores amigos, el exfutbolista Roberto Guizasola. Ambos recibieron a **Somos** en el ‘búnker’ donde graban las emisiones de “Enfocados”, el programa que conducen con gran éxito en YouTube, para hablar de la vida después de colgar los chimpunes, la selección peruana y la próxima participación de la Bicolor en la Copa América.

sta noche es una noche especial en el set de grabación de “Enfocados”, situado en lo que antes era una discoteca dentro de la misma casa de Jefferson Farfán, en La Molina. “Acá ha venido puro galáctico”, bromea Jefferson mientras descendemos a un sótano donde nos recibe una docena de personas entre camarógrafos, productores y ‘community managers’. “El que viene ahora es una especie en extinción, ya no salen jugadores como él”, adelanta.

Se refiere a Christian Cueva, probablemente quien fuera su mejor socio para repartir chocolate en la selección. ‘Aladino’ ha mantenido un perfil bajo los últimos meses, dedicado a ponerse bien físicamente, lejos de los escándalos, pero accedió a ser entrevistado en el podcast de ‘la Foquita’ y ‘Cucurucho’ por su amistad con ambos. No ha venido para hablar de asuntos personales, comentados hasta la saciedad por la prensa de espectáculos, sino para pasar un buen rato con los compañeros que compartieron vestuario innumerables veces con él.

“Qué ricos camotes me has traído”, dice Jefferson sobre las zapatillas tipo chancabueque que lleva Christian. Las risas estallan. Y comienza el show.

PRIMER TIEMPO

“Fuimos muy bien porque somos patas, tenemos mucha conexión. Tratamos de manejar las entrevistas de tal manera que el invitado se sienta cómodo, como si estuviéramos en un camarín de fútbol. El código que siempre he manejado como futbolista es defender siempre al futbolista”, me dice Jefferson en su terraza, al borde de una piscina infinita cuyo horizonte se pierde en los cerros de La Planicie. “Nosotros siempre hemos sido bromistas, toda la vida. La joda con el compañero es una cosa orgánica. Nunca hemos perdido



GETTY IMAGES

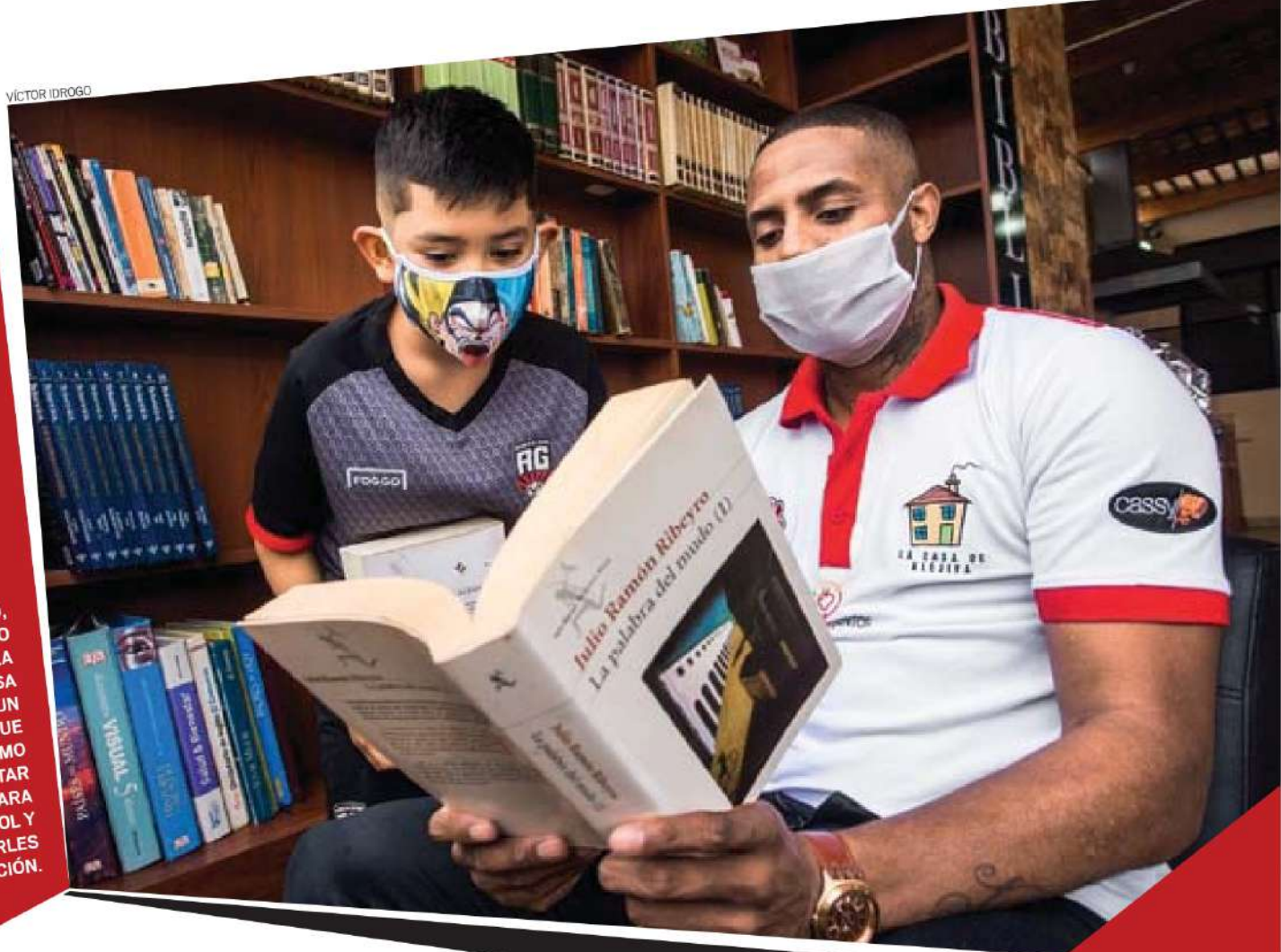
EL PERÚ VOLVIÓ A UN MUNDIAL EL 15 DE NOVIEMBRE DE 2017. ESE DÍA, ‘LA FOQUITA’ ANOTÓ EL GOL QUE ABRIÓ EL CAMINO PARA CLASIFICAR A RUSIA 2018.

esa chispa, esa alegría que siempre hemos compartido. Entonces, la gente se divierte con las historias que contamos”, complementa Roberto Guizasola.

Hablar entre amigos, en un ambiente de camaradería y confianza, con un lenguaje en común, los hace olvidar que están delante de cámaras. Se muestran como ellos mismos son, sin poses de estrella. Quizás por eso han conectado con la audiencia, a pesar de la proliferación de estos espacios de conversación digital: en casi dos meses han acumulado 229 mil suscriptores en YouTube.

En medio de las risas y la chacota, los entrevistados suelen soltar frases que son titulares. Cuevita reveló una mala relación con Guillermo Salas, extécnico de Alianza Lima. Paolo Guerrero, en el programa de estreno, contó detalles de la novela detrás de su fichaje en el club César Vallejo. Juan Manuel Vargas, ‘el Loco’, confesó que vendió los caballos y autos de alta gama que había adquirido en su mejor época como futbolista. Y, durante la entrevista con ‘el Mudo’ Rodríguez, Jefferson

VÍCTOR IDROGO



EN 2020, ROBERTO GUIZASOLA ABRIÓ LA CASA DE ALEJITA, UN PROYECTO QUE TIENE COMO FIN CAPTAR TALENTOS PARA EL FÚTBOL Y BRINDARLES EDUCACIÓN.

El podcast "Enfocados" se estrena todos los domingos a las 8 p.m. a través de YouTube. En Instagram: @enfocadospodcast.pe.

GERMÁN FALCÓN



ROBERTO GUIZASOLA, JUNIOR VIZA, JEFFERSON FARFÁN Y PAOLO GUERRERO DURANTE UN ENTRENAMIENTO EN EL PREOLÍMPICO DE CHILE SUB 23, EN 2004.

“

LOS CHICOS QUE ESTÁN AHORA TIENEN QUE CREÉRSELA. ESE ES EL CHIP QUE GARECA NOS METIÓ EN LA CABEZA. ANTES NOS SENTÍAMOS EL PATITO FEO, PERO ESO CAMBIÓ

Jefferson Farfán



RICHARD HIRANO

1/

aclaró que Claudio Pizarro no tuvo nada que ver con el escándalo del hotel Golf Los Inkas, rompiendo así con una serie de mitos y malentendidos que por años giraron en torno a ese asunto.

SEGUNDO TIEMPO

Cuando jugaste un Mundial con tu selección, y saliste campeón en Holanda, Rusia y Alemania, en diecisiete años de carrera sostenida en Europa, lo que viene después de colgar los chimpunes puede ser un poco aburrido. En el caso de Jefferson, pocas cosas lo motivaban. “Cuando tuve que pasar al otro lado, no pensé que me iba a afectar tanto. La verdad, me chocó bastante”, cuenta el exdelantero peruano. “Hasta que fui entendiendo que todo en la vida son etapas. Ya se acabó el fútbol y quiero hacer otras cosas. Me gusta la idea de ser más cercano al público, que la gente conozca mi lado más humano. Eso fue lo que me empujó a hacer ‘Enfocados’”, explica.

Fuera de las canchas, no todos los exfutbolistas se conectan con el deporte que los hizo famosos de la misma forma. Roberto prefiere ver partidos de meno-

res para descubrir algún nuevo talento, mientras que Jefferson casi no mira fútbol en la TV porque aún se llena de nostalgia. Solamente siguen los encuentros de Alianza Lima, el club donde se formaron y del que son hinchas apasionados, y los de la selección peruana, por una cuestión de cariño al equipo que representa al país donde nacieron.

“La selección está pasando por un cambio generacional. Hoy está al mando de un técnico —Jorge Fossati— que conoce mucho el fútbol sudamericano. Yo creo que muy pronto se van a dar los buenos resultados”, dice ‘Cucurucho’. “Perú tiene la oportunidad de hacer algo interesante en la Copa América. Veo al equipo tranquilo, sin presiones y con la confianza de poder sacar buenos resultados ante grandes selecciones”, complementa Jefferson.

El segundo máximo artillero en la historia de la selección —el primero es Paolo— atribuye el cambio de mentalidad en la Bicolor a Ricardo Gareca, hoy técnico del combinado chileno, el primer rival por enfrentar en el torneo continental. “Los chicos que están ahora tienen que creérsela.

El Perú en la Copa

♦♦
Primer partido:
Sábado 21 de junio
contra Chile
(7 p.m.)

♦♦
Segundo partido:
Martes 25 de junio
contra Canadá
(5 p.m.)

♦♦
Tercer partido:
Sábado 29 de junio
contra Argentina
(7 p.m.)

*Los partidos se podrán
ver por DirecTV Sports.



IG: JEFFERSON FARFÁN OFICIAL

Ese es el chip que Gareca nos metió en la cabeza. Antes nos sentíamos el patito feo, cualquier selección quería venir al Perú a ganarnos. Y nosotros afuera nos conformábamos con un empate. Mucho de eso cambió gracias al 'profe'. Ahora no nos achicamos así nomás", concluye.

TIEMPO EXTRA

Por estos días, ambos exjugadores están enfocados en retribuirle a la vida todo lo que el fútbol generosamente les ha dado. Roberto está al frente de La Casa de Alejita, en Puente Piedra, un proyecto social que acoge a niños y adolescentes con talento para pegarle a la pelota, provenientes de distintas partes del país. "En estos cuatro años hemos albergado a chicos de Cañete, Iquitos, Madre de Dios. El objetivo es terminar de construir un complejo deportivo y, a la par, encaminarlos a tener una carrera en el fútbol", comenta Guiza-sola. Desde que volvió al país, Jefferson ha venido promoviendo distintas iniciativas solidarias. Hoy tiene en mente abrir un comedor popular en su antiguo barrio de Villa el Salvador. "No es que nunca

haya tenido para comer, pero he pasado situaciones muy difíciles. Mi intención es ayudar a esas personas que tienen una vida complicada, como yo en su momento la tuve", afirma.

El goleador peruano pasa la mayor parte de su tiempo en esta lujosa residencia, con gimnasio, sala de juegos y una cancha de fútbol de gras natural, donde vive con su hija mayor y suele recibir la visita de sus hijos Adriano y Jeremy. Hace unas semanas, contó en su podcast que se había convertido en padre de una niña, pero, por lo pronto, ya no tiene planes de seguir haciendo crecer a la familia. "Comparto mucho con ellos. El fútbol te da y te quita muchas cosas, pero hoy lo único que trato de hacer es disfrutar de los míos", comenta Jefferson, quien aclara que se encuentra soltero. En esta etapa, no le interesa dar el salto a la TV y ser comentarista deportivo. "Me han ofrecido ser panelista, pero siento que no es lo mío. Creo que no me sentiría bien opinando sobre otros futbolistas. Lo mío es la chacota, la joda. Allí es donde me siento cómodo, porque me sale de manera natural", finaliza. //

1. EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE "ENFOCADOS", EL INVITADO ESTELAR FUE EL JUGADOR CHRISTIAN CUEVA, QUIEN HIZO UNA SERIE DE REVELACIONES.

2. EN PLENA PANDEMIA, JEFFERSON PROMOVIÓ UNA INICIATIVA PARA QUE ESTUDIANTES DE COLEGIOS DE PISCO Y CHINCHA PUEDAN ACCEDER A INTERNET.



LA ELECCIÓN DE LOS NOMINADOS
SE REALIZA CON UN PANEL DE
EXPERTOS EN DISTINTOS RUBROS
Y TIENE EN CUENTA LA LABORA
REALIZADA DURANTE MAYO DE
2023 Y MAYO DE 2024.

PREMIOS *Somos*

¡SALE CALIENTE!

La espera terminó. Estos son los nominados para la segunda edición de los Premios Somos, que reconocen a lo mejor de la gastronomía local por votación popular. Cualquiera puede escoger a sus favoritos desde la web de **El Comercio**. Los lectores que participen pueden acceder a sorteos para premios que incluyen pasajes al extranjero y más sorpresas. Hay chance hasta la primera semana de julio.

1. LOS FAVORITOS DE SIEMPRE

1. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA

- ♦ Doomo Saltado
- ♦ José Antonio
- ♦ El rincón que no conoces
- ♦ El señorío de Sulco
- ♦ La Capitana
- ♦ La Red
- ♦ Museo Larco Restaurant
- ♦ Panchita
- ♦ Restaurant Huaca Pucllana
- ♦ Tanta

2. MEJOR CHIFA

- ♦ Chung Tong
- ♦ Chung Yion (Unión)
- ♦ Four Seas
- ♦ Hou Wha
- ♦ Mi Amigo
- ♦ Lung Fung
- ♦ San Joy Lao
- ♦ Titi
- ♦ Wa Lok
- ♦ Wong King

3. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA MARINA

- ♦ Alfresco
- ♦ Almacén
- ♦ Amoramor
- ♦ Costanera 700
- ♦ El Mercado
- ♦ La Mar
- ♦ La Picante
- ♦ La Picantería
- ♦ La Rosa Náutica
- ♦ Pescados Capitales

4. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA

- ♦ Anima e Cuore
- ♦ La cantina de Epicuro
- ♦ Mattoni
- ♦ Osteria Convivium
- ♦ Papagiani
- ♦ Pasta
- ♦ La Parmesana
- ♦ Rocco
- ♦ Symposium
- ♦ Troppo

5. MEJOR RESTAURANTE NIKKEI

- ♦ Edo Sushi Bar
- ♦ Fan
- ♦ Hanzo San Isidro
- ♦ Mado
- ♦ Maketto
- ♦ Makoto
- ♦ Matsuei
- ♦ Osaka
- ♦ Shizen
- ♦ Tomo

6. MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

- ♦ Baco y Vaca
- ♦ Carnal
- ♦ Don Nico
- ♦ El Charrúa
- ♦ El Hornero
- ♦ El Parrillón
- ♦ Kilo
- ♦ La Cuadra de Salvador
- ♦ La Carnicería de Tito
- ♦ Restaurante
- ♦ Osso

¡A votar!

Este QR te lleva directo a la web de votación. No tienes que ser suscriptor de **El Comercio**, solo registrarte brevemente porque cada voto es personal.



7. MEJOR POLLERÍA

- ♦ Granja Azul
- ♦ Don Tito
- ♦ Las Canastas
- ♦ La Leña
- ♦ Mediterráneo
- ♦ Pardos Chicken
- ♦ Primos Chicken Bar
- ♦ Villa Chicken
- ♦ Tori Pollería
- ♦ Yopo

8. MEJOR RESTAURANTE DE PROPUESTA FUSIÓN

- ♦ 500 grados
- ♦ Awicha
- ♦ Contraste Lima
- ♦ Cordial Barranco
- ♦ Cosme
- ♦ Jerónimo
- ♦ La 73
- ♦ La Plazita
- ♦ Pansalaire
- ♦ Sapiens

9. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA INTERNACIONAL

- ♦ Café A Bistró
- ♦ Casa Nixtamal
- ♦ Dhaasu
- ♦ Donde Felipe
- ♦ Épicerie Dasso
- ♦ Franklin
- ♦ Lila Dasso
- ♦ La Gloria
- ♦ Le Coq
- ♦ Viet

10. MEJORES SÁNGUCHES

- ♦ Barba Negra
- ♦ El Buen Gusto
- ♦ El Chinito
- ♦ El Peruanito
- ♦ La Preferida
- ♦ La Lucha
- ♦ Palermo
- ♦ Pánguche
- ♦ San Antonio
- ♦ Zimmermann

11. MEJOR TABERNA

- ♦ Antigua Taberna Queirolo
- ♦ Casa Rebara
- ♦ Cumpa
- ♦ El Bodegón
- ♦ El Carbone
- ♦ El Juanito de Barranco
- ♦ Isolina
- ♦ Porcus
- ♦ Superba

12. MEJOR BAR

- ♦ Bar Olé
- ♦ Bar Inglés (Country Club Lima Hotel)
- ♦ Bottega Dasso
- ♦ Carnaval
- ♦ El Infusionista
- ♦ Lady Bee
- ♦ Limaq
- ♦ María Mezcal
- ♦ Sastrería Martínez
- ♦ The Parrot Shadow

13. MEJOR NUEVO RESTAURANTE

- ♦ Barracones
- ♦ Buche
- ♦ Casa Tambo
- ♦ Clon
- ♦ Festivo
- ♦ Frina
- ♦ Los Parientes
- ♦ Melange
- ♦ Osteria Burgos
- ♦ Picnic Club

14. MEJOR COCINA DE AUTOR DEL PERÚ

- ♦ 7 Restaurante
- ♦ Alado
- ♦ Astrid & Gastón
- ♦ Central
- ♦ Kjolle
- ♦ La Niña
- ♦ Maido
- ♦ Matria
- ♦ Mayta
- ♦ Mérito
- ♦ Rafael
- ♦ Xoma

En esta edición, se sorteará un pasaje doble ida y vuelta a Madrid entre las personas que voten en los Premios Somos.



Los Premios Somos también incluyen seis reconocimientos especiales determinados por un jurado especial conformado por Hirka Roca Rey, Paola Miglio, Jimena Agois, Pierina Denegri y Nora Sugobono. Estos buscan reconocer al **mejor lomo saltado** de Lima, el **mejor pisco sour** y la mejor **torta de chocolate**. Además, se entregará un galardón al **aporte del año** y un premio a la **trayectoria gastronómica**.



2. MESAS ESPECIALIZADAS

15. MEJOR PANADERÍA

- ♦ Demo
- ♦ Delifrance
- ♦ El Pan de la Chola
- ♦ La Negra
- ♦ La P'tite France
- ♦ La Panetteria Barranco
- ♦ Pan Atelier
- ♦ Panadería Carmelitas
- ♦ Panadería Cultivo
- ♦ Talltu

16. MEJOR PASTERÍA

- ♦ Alanya Repostería
- ♦ Carta Blanca
- ♦ Dolce Capriccio
- ♦ Dulcefina
- ♦ María Almenara
- ♦ Mariaté
- ♦ Patty Pastelería Artesanal
- ♦ Sienna Bakery
- ♦ Tentaciones Gourmet
- ♦ Vekia Pastelería

17. MEJOR CAFETERÍA Y RESTAURANTE

- ♦ Amarena
- ♦ Café de Lima
- ♦ Casa Gourmet

- ♦ Etcétera Café
- ♦ La Bonbonniere
- ♦ La Caffetteria di Lonatto
- ♦ La Cristina
- ♦ La Mora
- ♦ La Panadería del Country
- ♦ Mó Café

18. MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD

- ♦ Abisinia Company
- ♦ Ciclos Café
- ♦ La Teoría de los 6 Cafés
- ♦ Neira Café Lab
- ♦ Milimétrica
- ♦ OK Café
- ♦ Ondo
- ♦ Origen: Tostadores de Café
- ♦ Puma Café
- ♦ Punto Café

19. MEJOR HELADERÍA

- ♦ Bosco Magico Gelato
- ♦ Blu: Il Gelato del Barrio

- ♦ Cafeladería 4D
- ♦ Crem de la Crem
- ♦ Cremería Toscana
- ♦ Heladería Speciale
- ♦ Helado de Lima
- ♦ Helarte
- ♦ La Latteria
- ♦ Laritza D'

20. MEJOR PIZZERÍA

- ♦ Flama
- ♦ Indio Pizza
- ♦ It Pizza
- ♦ La Caleta
- ♦ La Linterna
- ♦ Pizza de la Chola
- ♦ Pizzarte
- ♦ Rossa Pizza Appassionata
- ♦ Spizza
- ♦ Taglio

21. MEJOR PROPUESTA DE HAMBURGUESA

- ♦ 3/4 Burger Bar
- ♦ Bendita Burger
- ♦ Big Boy
- ♦ Burgerboy
- ♦ Juicy Lucy
- ♦ La Recontra
- ♦ La Verdadera
- ♦ Mad Burger
- ♦ Osso Burger
- ♦ Papachos

22. MEJOR BARRA CEBICHERA

- ♦ Barra Chalaca
- ♦ Barra Mar
- ♦ Barra Maretazo
- ♦ Barra Marina
- ♦ Barra Percado
- ♦ Barra Sullorqui
- ♦ El Cevichano
- ♦ Hayaq
- ♦ Las Barras de Ronald
- ♦ Terminal Pesquero

23. MEJOR HUARIQUE

- ♦ Al Toke Pez
- ♦ Anticuchos Grimanese
- ♦ Café Tostado
- ♦ Huerta Chinén
- ♦ El Colorao de Chucuito
- ♦ El Huarique de los Cuchitos
- ♦ El Rey de las Papas (Mercado de Magdalena)
- ♦ Pescadería Yrma
- ♦ Rincón Chami
- ♦ Sonia





3. LOS PROTAGONISTAS

28. MEJOR CREADOR DE CONTENIDO GASTRONÓMICO DIGITAL

- ♦ Alexander Quesquén, Elías Valdez y Alfredo Mora (@acomer.pe)
- ♦ Ariana Bolo Arce (@arianaboloarce)
- ♦ Gabriel Mena (@elcholomenavb)
- ♦ Gabriela Vilca (@foodie.viajera)
- ♦ Laura Graner (@restaurantesperu)
- ♦ Luciano Mazzetti (@viajayprueba)
- ♦ Luis Martín Alzamora (@papeaperu)
- ♦ Miguel y Pancho (@wariqueando)
- ♦ Rodrigo Fernandini (@rodrigofernandini)
- ♦ Stephanie Pellny (@la_gastronauta)

29. MEJOR ESCUELA O FACULTAD DE COCINA

- ♦ Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria UPC
- ♦ Centro de Formación en Turismo Cenfutur
- ♦ Escuela de Cocina Pachacútec
- ♦ Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo PUCP
- ♦ Facultad de Administración Hotelería, Turismo y Gastronomía USIL
- ♦ Instituto de Alta Cocina y Gastronomía USMP
- ♦ Instituto Columbia
- ♦ Instituto Gastronómico D' Gallia
- ♦ Instituto Le Cordon Bleu Perú
- ♦ Instituto SISE

26. MEJOR RESTAURANTE DE ESTILO CAMPESTRE

- ♦ Balcón del Cielo (Azipitia)
- ♦ Carlos Ramírez Tradiciones (Huaral)
- ♦ Chaxras Eco Restaurante (Pachacámac)
- ♦ Don Torcuato Restaurante (Pachacámac)
- ♦ Fauna (Lima)
- ♦ Granja Azul (Santa Clara)
- ♦ Las Leñas (Pachacámac)
- ♦ La Hacienda Monterrico (Lima)
- ♦ La Gloria del Campo (Pachacámac)
- ♦ Mamaquilla Tostaduría (Pachacámac)
- ♦ Mesa de Piedra (Cieneguilla)

27. MEJOR BAJÓN O COMIDA 24 HORAS

- ♦ Alf
- ♦ Caldo de Gallina de Aramburú
- ♦ Casimiro
- ♦ Don Bajadón
- ♦ El Buen Sabor
- ♦ Glotons
- ♦ Mi Carcochita
- ♦ Sándwiches Monstruos
- ♦ Sanguchón Campesino
- ♦ Siete Sopas

24. MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE (GLUTEN FREE, VEGANO, VEGETARIANO)

- ♦ Asiánica Street Food
- ♦ Barra Botánica
- ♦ El Chino Vegano
- ♦ Gusto Creciente
- ♦ La Nevera Fit
- ♦ La Verde Bio-Factoria
- ♦ Limaná
- ♦ Raw Café
- ♦ Seitan Urban Bistro
- ♦ Veggie Pizza

25. MEJOR RESTAURANTE HOTEL EN LIMA

- ♦ El Comedor (Hotel B)
- ♦ El Perroquet (Country Club Lima Hotel)
- ♦ Isidro Bistró Limeño (Hyatt Centric San Isidro)
- ♦ Kimó (Iberostar Selection Miraflores)
- ♦ La Locanda (Swissôtel Lima)
- ♦ Maras (The Westin Lima Hotel)
- ♦ Ortega y Huamán (Iberostar Selection Miraflores)
- ♦ Plural Restaurante y Lounge (Hotel Pullman Lima Miraflores)
- ♦ Social Bar & Restaurant (Hilton Lima Miraflores)
- ♦ Tragaluz (Belmond Miraflores Park)

30. MEJOR CHEF FEMENINA

- ♦ Arlette Eulert (Matria)
- ♦ Cinzia Repetto (El Bodegón)
- ♦ Elia García (La Patarashca)
- ♦ Flavia Zecchinato ♦ (Symposium)
- ♦ Francesca Ferreyros (Frina)
- ♦ Gabriela León (Lady Bee)
- ♦ Marilú Madueño (Restaurant Huaca Pucllana)
- ♦ Mayra Flores (Shizen)
- ♦ Mónica Huerta (La Nueva Palomino)
- ♦ Pía León (Kjolle)

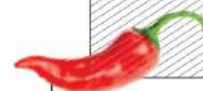
31. MEJOR CHEF MASCULINO

- ♦ Andrés Orellana (La Niña)
- ♦ Jaime Pesaque (Mayta)
- ♦ James Berckemeyer (Alado)
- ♦ Jorge Muñoz (Oqre)
- ♦ Juan Luis Martínez (Mérito)
- ♦ Mitsuharu Tsumura (Maido)
- ♦ Renzo Miñán (Cumpa)
- ♦ Rodrigo Alzamora (Rafael)
- ♦ Virgilio Martínez (Central)

Otros premios que se sortearán entre los lectores participantes incluyen una cocina Indurama, modelo Asti y 10 freidoras de aire LQF Whiteline, de 2,5 litros. En total, habrá doce ganadores.



Ya está habilitada la lista completa en la web de **El Comercio**. No es necesario votar en todas las categorías: solo por las que cada uno quiera. Tampoco es obligatorio ser suscriptor de este Diario.



4. SABORES DEL PERÚ

32. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA NORTEÑA EN LIMA

- Club Lambayeque
- Don Fernando Restaurante
- El Fayke Piurano
- El Merlín de Cabo Blanco Lince
- Fiesta Chiclayo Gourmet
- La Paisana de Magdalena
- La Raya Chiclayana
- Pueblo Viejo
- Restaurante Moche
- Restaurant Huanchaco

33. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ANDINA EN LIMA

- Casa Mendoza
- El Rancho Grande
- El Rinconcito Arequipeño
- El Rocoto
- El Tarwi
- Huancahuasi
- La Benida de Lima
- La Olla Arequipeña
- La Retama Restaurante
- Volcánica

34. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA AMAZÓNICA EN LIMA

- El Aguajal
- El Bijao
- El Encanto de la Selva
- El Pichito
- Huambra
- La Choza de la Anaconda (Surco)
- La Patarashkita
- Mar y Selva Cocina Amazónica
- Yacumama

35. MEJOR RESTAURANTE EN CUSCO

- Cicciolina Restaurant
- Chicha por Gastón Acurio
- Cusqueñísima picantería
- El Huacatay (Urubamba)
- Incanto
- Limo peruano nikkei
- Mauka por Pía León
- MIL Centro (Maras)
- Oqre por Jorge Muñoz
- Pachapapa

36. MEJOR RESTAURANTE EN LAMBAYEQUE

- Caserío Restaurante Bar
- Chifa China
- El Cántaro Restaurant Turístico
- El Muelle de Pimentel
- El Rincón del Pato
- Fiesta Chiclayo Gourmet
- La picantería del Mar
- Las Alforjas de Monsefú
- Pacífico Restaurante Gourmet
- Vichayo Restobar

37. MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA

- 13 Monjas
- Cirqa (hotel Cirqa)
- Chicha por Gastón Acurio
- Índigo
- La Benita de los claustros
- La Nueva Palomino

- La Trattoria del Monasterio
- Mumis
- Tipika
- Zigzag

38. MEJOR RESTAURANTE EN ICA

- Chalana (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- El Batán
- El Cordón y la Rosa
- El Fundo Restaurante
- El Intipalka (hotel Viñas Queirolo)
- Inti-Mar
- La Olla de Juanita
- Tambo de Tacama
- Reserva Restaurante (Paracas)
- Veranda Restaurante (hotel Aranwa Paracas)

39. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA

- Callao24 (Madrid)
- Gaman by Luis Arévalo (Madrid)
- Quispe (Madrid)
- Latigazo Restaurante (Madrid)
- Llama Inn (Madrid)
- Oroya (Madrid)
- Piscomar Cebichería (Madrid)
- Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- Warike Project (Barcelona)
- Yakumanka by Gastón Acurio (Barcelona)

40. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ARGENTINA

- Asu Mare Barra Cevichera
- Barra Chalaca
- Che Perú
- La Causa Nikkei
- La Mar Buenos Aires
- Mamaguille's
- Osaka Buenos Aires
- Puerta del Inca
- Tanta Buenos Aires
- Tigre Morado

41. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN CHILE

- Barra La Java
- DonDoh Santiago
- Karai by Mitsuharu
- La Mar Santiago
- Osaka Santiago
- Pescados Capitales Santiago
- Sarita Colonia
- Sabor y Aroma Restaurante
- Tanaka Peruvian Fusión

42. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESTADOS UNIDOS

- Artesano Peruvian Cuisine (NY)
- Causa / Amazonia (Washington D.C.)
- Celeste (Boston)
- Contento Restaurant (NY)
- CVI.CHE 105 (Miami)
- Itamae (Miami)
- Jarana (New Jersey)
- La Mar (Miami)
- Llama Inn (NY)
- Popular & Cantina Pisco Bar (NY)



♦ **Moda**

Genero Rivas



POR:
CELESTE PÉREZ

El diseñador regresa a Londres para su segunda presentación en el cronograma oficial del London Fashion Week, una de las semanas de la moda más importantes del globo. Esta vez, espera sorprender con una colección para hombres que incluye tejidos sostenibles y siluetas orgánicas, en piezas trabajadas entre el Perú y la capital británica.

“La moda
también es
un vehículo
para el desarrollo”





DE ORIGEN CHICLAYANO, RIVAS SE CARACTERIZA POR INNOVAR EN CADA COLECCIÓN CON PIEZAS SOSTENIBLES, 'ZERO WASTE' Y TEXTILES LOCALES.

En febrero de este año, el modisto Genaro Rivas cumplió un sueño: se convirtió en el primer diseñador peruano en formar parte del cronograma oficial de la Semana de la Moda de Londres. “Fue una edición muy especial, se cumplían 40 años del evento”, recuerda de aquel momento.

Ahora, se encuentra a días de repetir el plato: el próximo 8 de junio, Rivas se presentará nuevamente en la importante pasarela. Esta vez, con una propuesta netamente para hombres que ha bautizado como Aereon, y que está inspirada en un juego entre la luz y las sombras.

“Hemos trabajado las piezas entre el Perú y Londres. Contamos con dos talleres de gente magnífica que ha hecho posible esta colección. En Londres, trabajamos con el taller de mujeres Fabricworks, y en el Perú con el taller Creaciones MH Mariane y Alpafina. Este logro, desde luego, también es de ellas”, comenta, convencido de que la moda cobra un papel fundamental en el crecimiento de un país.

“La moda también puede ser un vehículo para el desarrollo económico y social. En toda su cadena, la moda responsable puede revalorizar fibras, brindar trabajo a comunidades y poner en ojos del mundo el talento que hay en países como el nuestro”, agrega.

Consciente del papel de la industria de la moda en el cambio climático, Rivas incluye la visión ‘zero waste’ en cada colección que aborda. En Aereon, por ejemplo, está empleando fibras obtenidas éticamente en el Perú a través de Incalpaca, como lana de alpaca y fibras de bambú con seda.

“Esta colección explora los contrastes. Parto desde unas imágenes que tomé en uno de mis días libres en Londres, de estructuras de concreto donde se reflejan sombras de árboles, conviviendo lo duro con lo fluido”, explica sobre su punto de partida el diseñador.

Sobre la paleta de color, Rivas apunta a que se verá mucho ecrú, azul y toques de rojo anaranjado. Por supuesto, no faltará la gama de tonos concreto como base de numerosas prendas.

Listos para el show

La presentación de Genaro Rivas en la Semana de la Moda de Londres será el próximo sábado 8 de junio. El modisto, hará una transmisión en vivo de su participación a través de su cuenta oficial de Instagram: @genarorivas. La información sobre horas exactas del 'live' se dará a conocer en los próximos días por esa misma vía.

Asimismo, el diseñador no descarta presentar en lo que queda de 2024 un desfile en el Perú, compilando las piezas que lo están haciendo brillar en Londres.

IRENE SCOTTI



LA COLECCIÓN DEBUT DE RIVAS EN EL LONDON FASHION WEEK FUE BEAUTIFUL JAMES, INSPIRADA EN LOS PAISAJES DE LONDRES, SUS LAGUNAS Y EL CIELO AZUL.

GENARO RIVAS

EN AQUELLA PRIMERA PRESENTACIÓN GENARO DESTACÓ CON 21 LOOKS OTOÑO-INVIERNO, DONDE LA FIBRA DE ALPACA FUE PROTAGONISTA.



Aunque la colección está enfocada en la temporada primaveral en Europa, el creativo recalca que, como en muchas otras ocasiones, sus creaciones son atemporales, una manera más de comprometerse con el consumo y producción responsable.

LO QUE SE HEREDA NO SE HURTA

Aún con su experiencia en el rubro y visión global, Genaro Rivas no deja de sorprenderse con la riqueza y potencial de las fibras y procesos manuales peruanos. Es así que en esta nueva colección, también destacarán prendas hechas en telar a mano de manera minuciosa y extraordinaria.

“Un 70% de la colección se hizo en Londres, en un taller que da trabajo a mujeres migrantes. Aunque menos, las piezas que se han elaborado en el Perú son igual de especiales. Aquí hemos hecho las prendas tejidas, y también unas piezas de acrílico medio escultóricas que espero sorprendan en pasarela”, suma Rivas. Sobre lo último, se trata de prendas únicas fabricadas en acrílico termoforado, hechas a mano en hornos locales.

Con el éxito de su próximo desfile casi a la vuelta de la esquina, Genaro Rivas no deja de pensar en sus próximas metas. “Uno de mis siguientes retos será tomar piezas de mi archivo y crear una colección nueva a partir de ello. Sin más sobreproducción y con una visión ‘zero waste’”, comenta decidido.

Para el diseñador, el poder transformador de la moda es real. Así, considera que este paso no es solo individual, sino más bien un logro bien ganado por el país.

Después de todo, ser parte de la Semana de la Moda de Londres no es nada sencillo, pero él lo ha conseguido a punta de talento, innovación y creatividad. //

El Comercio 185^{ma}

¡Solo por hoy!

CYBER Weekend



Combo
Informativo

PLAN
DIGITAL
ANUAL

S/ **8**

AL MES

Pago único de
S/100 al año

**81%
OFF**

Suscríbete aquí



Lanzamiento

HAMBURGUESA

MADE IN PERÚ



ADEMÁS DE SU APERTURA EN MIAMI, PESAQUE ESTÁ PRÓXIMO A ESTRENAR NUEVO LOCAL DE MAD BURGER EN LA AVENIDA COMANDANTE ESPINAR DE MIRAFLORES. LA ATENCIÓN ABARCARÁ BUENA PARTE DEL HORARIO NOCTURNO.

El chef y empresario peruano Jaime Pesaque se ha propuesto una consigna quizá insospechada: conquistar el mercado estadounidense con Mad Burger, su premiado concepto de hamburguesas. ¿Cuál será su estrategia?

WYNWOOD, UNO DE LOS DISTRITOS MÁS VIBRANTES E IMPORTANTES DE MIAMI —CONOCIDO POR SU ATMÓSFERA ARTÍSTICA Y CULTURAL— HA SIDO ELEGIDO COMO EL LUGAR IDEAL PARA EL NUEVO LOCAL DE MAD BURGER.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
MAD BURGER

Acaba de presentar un nuevo menú degustación en Mayta, su premiado restaurante bandera (actual número 32 en la lista The World's 50 Best Restaurants), está a punto de abrir un nuevo local de Mad Burger en la famosa esquina miraflorentina que albergó por años al recordado Pit's (eso ocurrirá en junio), y se sube a aviones casi todas las semanas para ampliar sus posibilidades creativas. La vida de Jaime Pesaque tiene una constante: el movimiento. Su curiosidad se alimenta de nuevas aventuras, y su apetito por crecer —por expandir sus conceptos, sus sabores— hace tiempo que va más allá de nuestras fronteras.

Su nuevo proyecto lo ha llevado esta vez hasta Miami. Al codiciado —y muy 'trendy'— distrito de Wynwood, para ser específicos. Allí abrió un punto de venta con el sello de Mad Burger, su marca de hamburguesas que recientemente cumplió cuatro años y ya tiene tres locales en Lima. En asociación con el Suviche Hospitality Group, Jaime busca llevar la esencia de este formato a la meca de las hamburguesas en el mundo: Estados Unidos. Una ambiciosa apuesta que marca la primera incursión de una cadena peruana con propuesta de comida estadounidense en ese mercado.

“Todo comenzó por un gusto personal. A mí me gustan las



“
*LAS HAMBURGUESERÍAS
SON UN CONCEPTO QUE
PUEDE FUNCIONAR EN
CUALQUIER PARTE DEL
MUNDO Y ESTAMOS
APOSTANDO POR ESO*

Jaime Pesaque
COCINERO

hamburguesas estilo americano, pero las ligeras, que se agarran con una mano y no empachan”, explica el chef sobre el origen de Mad. “En Estados Unidos, nosotros nos diferenciamos por el tipo de papa que usamos; la receta del pan, que también lleva papa y es clave para tener una buena hamburguesa; el ‘blend’ de la carne; y finalmente, aunque no menos importante, por nuestra salsa. La preparamos con la base de un aderezo, algo que no se hace aquí”, explica sobre su local en Wynwood. No podemos olvidarnos de mencionar que Jaime ya posee bastante experiencia

en el extranjero: ha realizado diferentes aperturas y asesorías por todo el orbe a lo largo de los años, y hoy mantiene el restaurante Callao, en Holanda.

“Nuestro objetivo con Mad Burger es convertirla en una marca popular, con un crecimiento grande en ‘malls’, aeropuertos, más distritos de Lima”, dice el chef que planea tener entre 10 y 12 locales con este concepto en Lima y llegar también a provincias. En el país norteamericano la historia no es muy distinta: el objetivo es seguir creciendo. “Vamos a ir a ferias, mostrar la marca. Lo de Miami es un piloto, que nos va a permitir hacer una expansión agresiva en Florida, así como en otros lugares de Estados Unidos”, sostiene.

Mientras eso pasa, el local de Comandante Espinar se alista para recibir al público con la novedad de la atención en el auto, hasta bien entrada la noche. Justo cuando el antojo de una hamburguesa recién hecha se hace irremediable. //

Astrología



Aries

La energía de esta semana te impulsa a perseguir tus metas con determinación y entusiasmo, superando obstáculos con confianza.



Tauro

Mira hacia el futuro con optimismo, planifica con visión y confía en tus habilidades para crecer. Será necesario tomar decisiones sobre las opciones que se te presentan en el camino.



Géminis

¡Tenemos tu luna nueva! Es un momento de reseteo emocional para fijarte nuevas metas y objetivos.



Cáncer

Esta semana intenta delegar tareas, libérate de cargas innecesarias y busca el equilibrio para evitar el agotamiento.



Leo

Sé receptivo con tus sentimientos y los de los demás, lidera con empatía y equilibra tu intuición con la razón.



Virgo

La semana te pide buscar el equilibrio y adaptabilidad en medio del cambio. Administra tus recursos con astucia, mantén la flexibilidad y encuentra armonía en la dualidad de la vida.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Junio llega con sorpresas

Junio promete ser un mes interesante, con dinámicas que traen un aire fresco a nuestro día a día. La alineación de varios planetas en el signo de Géminis anuncia un período de gran actividad y comunicación. Esto nos impulsa a conectar con los demás y a expresarnos con mayor facilidad.

El 2 de junio se produce un aspecto positivo, que da inicio a días llenos de energía y determinación para llevar a cabo nuestros proyectos. Esto favorece especialmente a asuntos que tienen que ver con tecnología, comunicación y pensamiento innovador. A partir del 4 será el momento idóneo para lanzamientos, proyectos digitales y reuniones importantes. Además, ese mismo día, el Sol y Venus también se unen, lo que facilita la comprensión de situaciones pasadas y fortalece nuestros vínculos emocionales.

La semana concluye con la luna nueva en Géminis (6 de junio), que marca el comienzo de oportunidades, pero también nos indica que para que algo nuevo comience en nuestras vidas es necesario tomar decisiones difíciles y asumir responsabilidades importantes. //

LA TOP ALEMANA
HEIDI KLUM NACIÓ EL
1 DE JUNIO DE 1973.
CUMPLE 51 AÑOS.



Libra

Estos días traen noticias sobre situaciones emocionales o proyectos creativos. Abre tu corazón a nuevas experiencias, sigue tu intuición y mantén una actitud receptiva hacia el mundo emocional.



Escorpio

Disfruta de tus éxitos con gratitud y confianza en tu independencia y habilidades para alcanzar tus metas laborales y personales.



Sagitario

Acepta lo que pasó, busca la lección en la adversidad y encuentra esperanza en lo que aún queda.



Capricornio

La semana anuncia nuevas oportunidades financieras o laborales. Prepárate para sembrar las semillas de proyectos que cosecharás más adelante.



Acuario

Afronta los desafíos con calma y comprensión. Confía en tu fortaleza interior para superar obstáculos y encontrar balance.

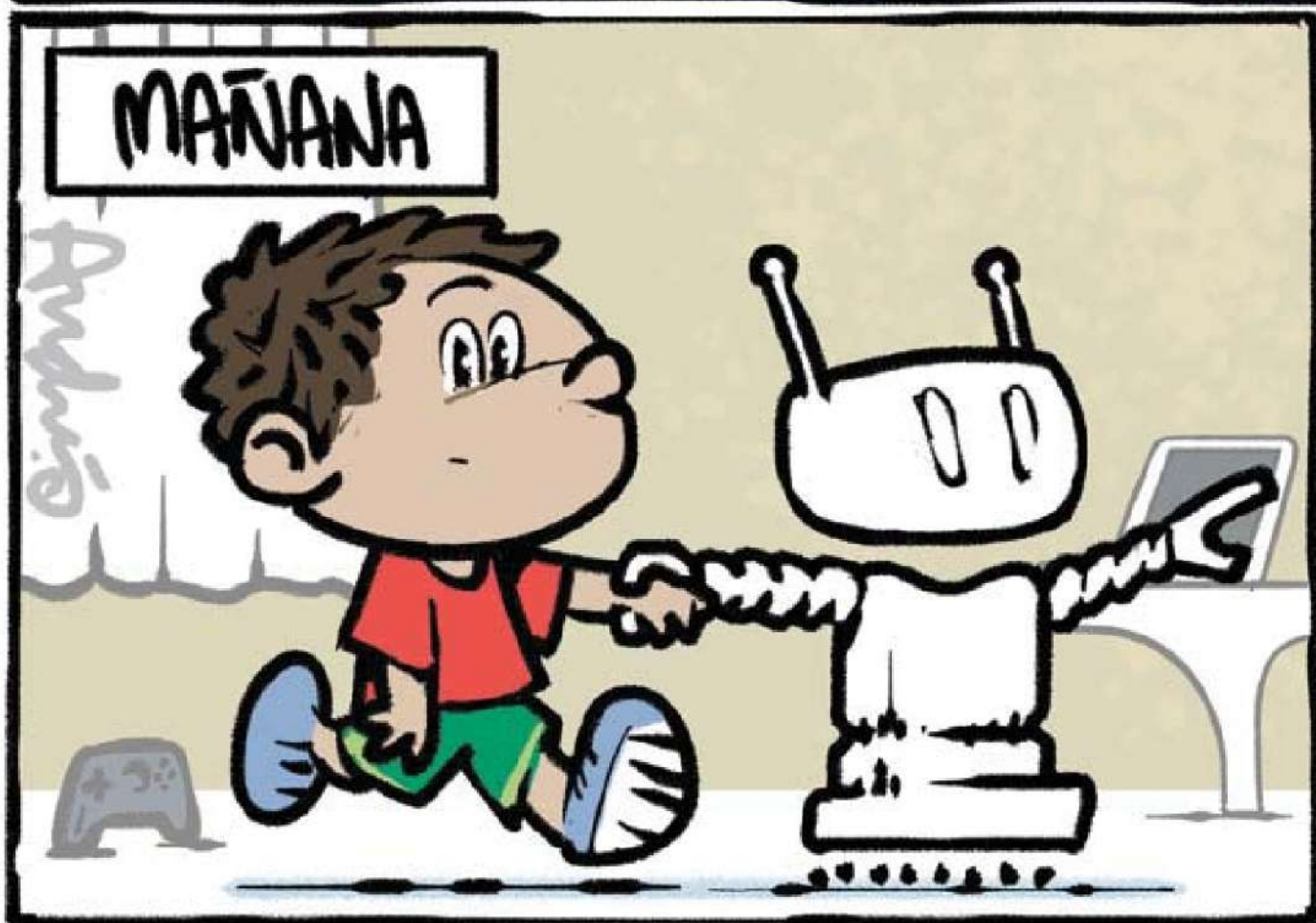
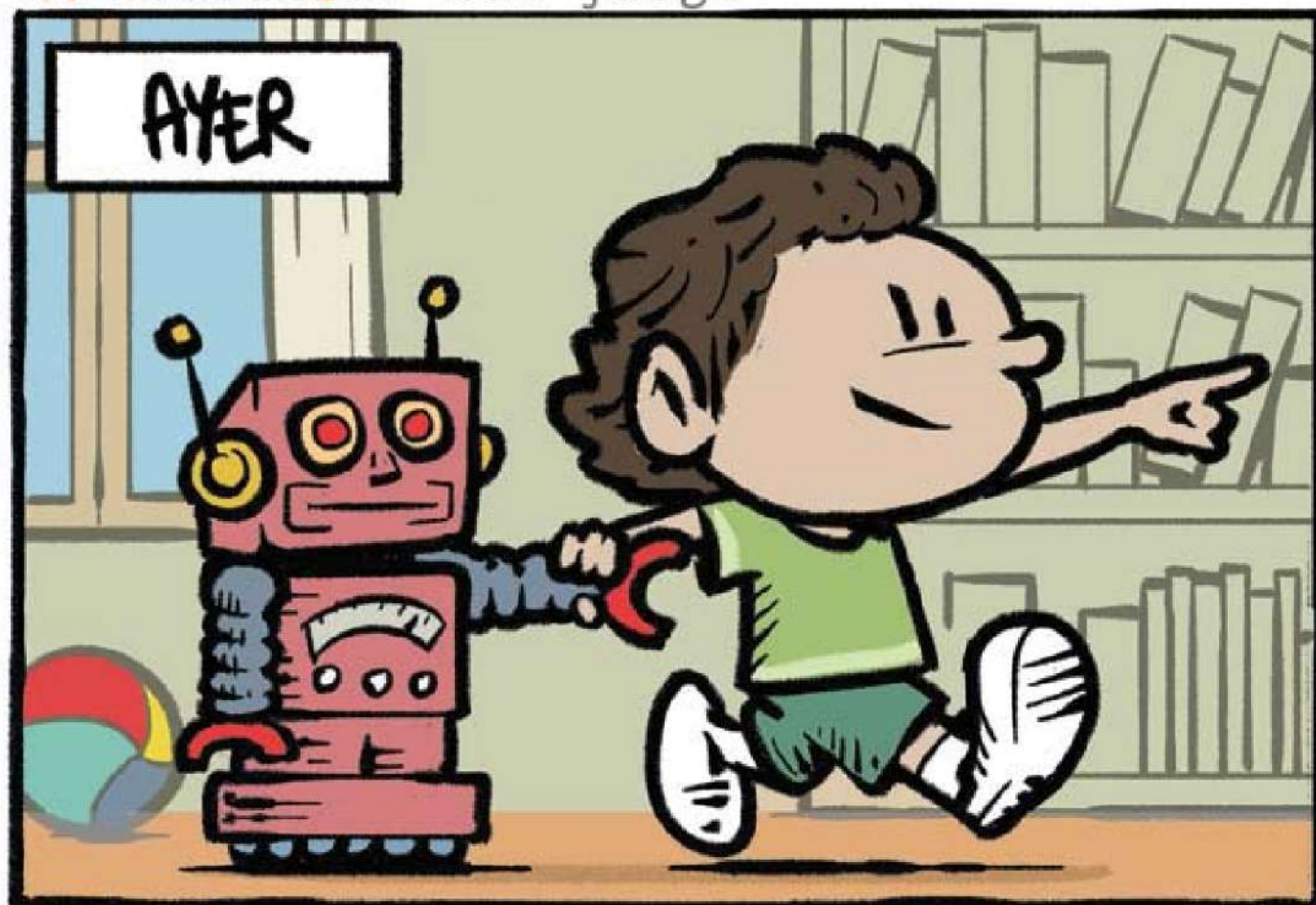


Piscis

Confía en tu intuición y capacidad de crear. Abraza tu poder personal y nutre tus proyectos con amor y cuidado.

• Otra vez Andrés

LA evolucIón del juego





Nina Mutal

Test de Proust

“Me gustaría poder respirar bajo el agua”

La cantante peruano-holandesa Nina Mutal ha lanzado “Enamorados”, single que marca su regreso a la escena musical, donde brilla con más de 25 años de trayectoria y 6 álbumes en su haber.

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escuchar música, ir al mar y dibujar.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Estar siempre en paz y ver a mi hija bien.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi carisma y mi empatía.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Me cuesta planificar.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Ver sufrir a los que amo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

No me considero extravagante.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La falta de empatía.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

¡Qué lindo!, lo máximo.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Vivir de lo que me gusta, es una bendición.

¿En qué ocasiones mientes?

Trato de no hacerlo.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando nació mi hija.

También cuando visité el

Cañón de los Perdidos.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi piano y mis parlantes.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Un collar que me regaló mi hija.

¿Cuál es la cualidad que *

más admiras en una persona?

Su sentido del humor y entereza.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Nelson Mandela.

¿Cómo te gustaría morir?

De viejita y en paz.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

En una persona, sería otra vez en una cantante, y si es en una cosa, en un violonchelo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Poder respirar bajo el agua.

¿Quiénes son tus escritores favoritos?

Milan Kundera, Neruda, Julio Ramón Ribeyro y García Márquez.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Todas aquellas personas que son cómplices de las atrocidades que se cometen en este mundo. //

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio 185^{ta}

PRESENTA

La cocina de **Rodrigo
Fernandini**

¡Ya a la venta
en tu quiosco favorito!

ENTREGA 4:

**Cuchillo Nakiri +
Libro de Recetas**

A solo
S/ 34.90
~~S/ 59.90~~



Una colección de **cuchillos profesionales** de **acero inoxidable**
con mango ergonómico de **madera Pakkawood**.



TACOMA



1. CUCHILLO
SANTOKU



2. CUCHILLO
DEL CHEF



3. CUCHILLO
FILETEADOR



4. CUCHILLO
NAKIRI



5. CUCHILLO
DESHUESADOR



6. TIJERA
DE COCINA



7. AFLADOR



8. CUCHILLO
VERDURAS



9. CUCHILLO
MULTIUSOS



10. CUCHILLO
PELADOR

Cada entrega incluye un libro con las
mejores recetas de Rodrigo Fernandini
para que te conviertas en todo un chef.



¡Todo los *viernes* un nuevo lanzamiento en quioscos!

Válido para todo el Perú. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816

Para adquirir las 11 entregas consistentes en: 8 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 tacoma, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega: "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/29.90; la entrega especial: "La Tacoma" tiene un costo de S/49.90; y, desde la segunda hasta la décima entrega, tendrán un costo de S/34.90 cada una. Stock de 5,500 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 12 de abril hasta el 19 de julio de 2024.

ELEVA TU EXPERIENCIA

Nueva Tarjeta de Crédito

Infinite Sapphire



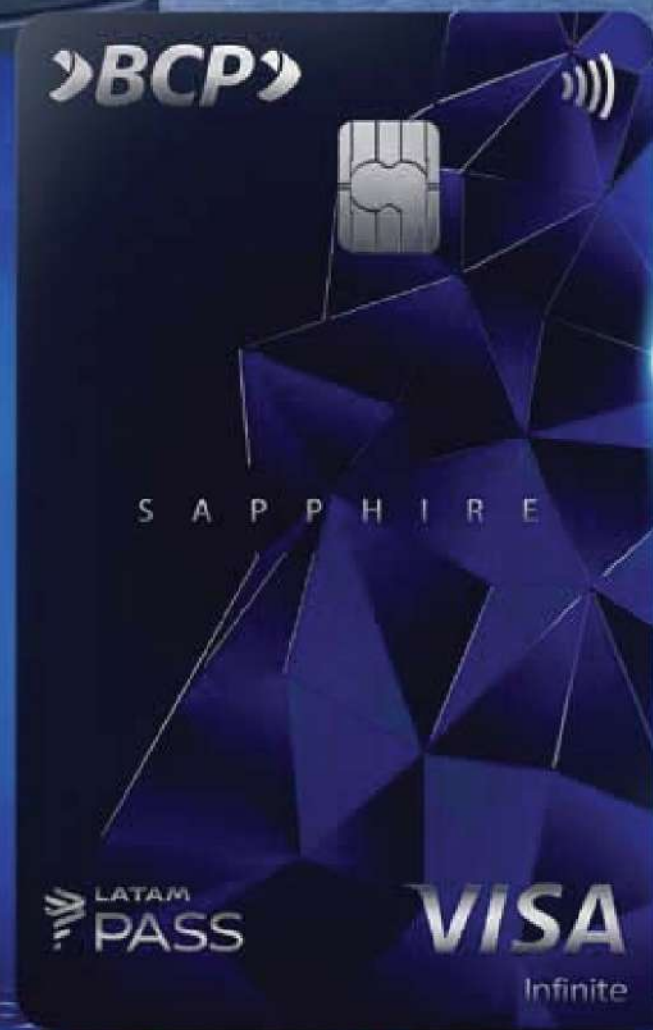
Maleta de 23Kg en bodega **GRATIS** en vuelos operados por LATAM



Priority Pass
+ 3 invitados **GRATIS**
y mucho más

Conoce más en

www.viabcp.com/tarjetas/sapphire



Términos y condiciones en
www.viabcp.com/tarjetas/sapphire.
Sujeto a evaluación crediticia.
BANCO DE CREDITO DEL PERU - RUC: 20100047218

